SOMMARIO

UN VIGNETO CHIAMATO FRIULI

Si planti une vit

2

Isi carissimo

così tu iniziavi le tue missive quando, partendo, mi dovevi comunicare le tue disposizioni, dirmi cosa dovevo scrivere, quali erano i problemi del nostro Vigneto.
Il tuo inizio era «carissimo Pieri»; il tuo saluto «mandi Isi».
E in quel carissimo, in quel mandi erano racchiuse la nostra amicizia, la nostra stima, il nostro amore per questa terra, per il vino, per i nostri vignaioli, per tutto ciò che ci stava vicino.
Dovevamo incontrarci oggi, giorno del tuo drammatico ritorno in Friuli, per impaginare questo giornale, il tuo nuovo giornale, il tuo «Vigneto», da te tanto amato, perché avevi riscoperto la gioia del tuo primo figlio, del giornale che hai fondato: «Il Vino». Ora son qui, a tentare di completare l'incompiuta, senza averne le capacità, la bravura, il tuo intuito giornalistico.
È mattina presto, fuori è buio e la nebbia nasconde ogni cosa. Ma la nebbia avvolge anche questa tastiera e sfuma i caratteri che si ostinano a non battere sul foglio.
Tremano le dita e poco esce dalla testa confusa, se non qualche lacrima che complica di più la situazione.
Penso che non ci sarai più a rileggere quello che scrivo, a correggere il compito del tuo Pieri, vignaiolo per professione e giornalista per diletto. Forse mi avresti buttato il pezzo, ma stavolta permettimi errori di ogni genere, passami la forma letteraria scorretta. Ti do una sola spiegazione: non è il cervello che detta le parole, ma il cuore. Per te ho scritto migliaia di cartelle.
Sei stato tu ad iniziarmi al giornalismo e te ne sono profondamente grato. Ho scritto per te con gioia infinita, ora devo scrivere di te con il cuore che scoppia nel petto. Ma è difficile scrivere di te; è quasi impossibile. Né mi sento di fare la storia della tua vita, delle tue attività, la tua carriera. Non ci riesco veramente.
Preferisco ricordare l'amico, estroverso maestro della parola, l'amico di tutti, l'uomo dal cuore grande come il Friuli.
Il cuore, assieme alla tua voce, sono la tua immagine. Il tuo cuore generoso, estroverso, capace solamente di dire sì, sempre sì, ostinatamente sì.
Per te il no non esisteva. Forse, se avessi saputo dire no, almeno qualche volta, saresti ancora qui, tra noi, tra i tuoi amici, con Bruna, con Marco, con Giulia.
Abbiamo tremato mille volte per il tuo cuore, quello che hai nel voluminoso petto.
Ma quel cuore così fragile non ti ha tradito nonostante la tua disordinata vita di giornalista onnipresente.
E così, in un ulteriore slancio di generosità sei partito, fedele alla tua professione, verso quei paesi che ancora una volta ci avevano fatto tremare per te.
Il destino ha voluto che tu te ne andassi solo, senza nemmeno l'ombra di uno dei tuoi tanti amici, in dignitoso silenzio, concludendo in un letto abbandonato la tua vita tra la gente.
Abbiamo tremato per te in quei pochi giorni che sono intercorsi tra l'annuncio del morbo e la tua dipartita. Abbiamo sperato che, ancora una volta, il tuo cuore, caparbiamente, vincesse ancora. Ed il cuore ha vinto, ma ti ha tradito un nemico infido. Ti ha colpito a tradimento, quando non avevi difesa, quando ti ha trovato completamente disarmato.
Ironia della sorte, su questo stesso numero del nostro Vigneto, la tua penna commemora un altro grande, carissimo amico. Un amico dal cuore generoso come il tuo: Vittorio Marangone. E così in pochi giorni entrambi avete abbandonato il Ducato dei Vini friulani, quel sodalizio che avete fondato e tanto amato. Il Duca Vittorio I e il Magnifico Reggitore Isi. Destino cinico e baro per entrambi.
Ora v'immagino lassù, tra le nuvole, a guardare dall'alto i vostri amici, a distinguere i veri amici; a conoscere di più coloro che in terra vi hanno adulato e che già ora non si ricordano più. Gli amici, caro Isi, sono sempre pochi. Ma anche se sono pochissimi questi resteranno tali per sempre.
Ti abbiamo aspettato a Percoto, per consegnarti, a conclusione di un ciclo storico per i vignaioli, il «Risit d'aur». Dovevi rientrare per il premio, quel premio che, al mio annuncio, portò sulle tue labbra un sorriso che valeva un intero discorso.
Ti aspettavano tutti, i tuoi colleghi giornalisti, i tuoi vignaioli, i tuoi amici, i tuoi estimatori. Ma tu non sei arrivato. È arrivata invece la triste notizia.
Non hai fatto in tempo a sentire l'applauso, dopo la lettura della motivazione del premio. Credevo di averti fatto la più bella dedica del mondo, ma, quando la scrissi non immaginavo che quella sarebbe stata la tua epigrafe.
Scrissi di slancio quello che il cuore mi dettò: «A Isi Benini, maestro della penna, brillante oratore, focoso amante del buon vino, ambasciatore nel mondo dei valori contadini. Questo premio viene dedicato dalla giuria tecnica, donato dalla famiglia Nonino e firmato dai tuoi vignaioli».
Ora Isi carissimo, non ce la faccio più a continuare, la tastiera scompare mentre fuori un timido raggio di sole fende la nebbia. Rinasce il giorno, ma non per te, amico e fratello. Tra poche ore ti porteranno alla tua ultima dimora, a «San Vît». E mi sovviene l'ultima strofa dei Piombi. «La crôs no covente, si planti une vit».
Mandi Isi.

Tuo
Pieri

Editoriale

I vincoli capestro delle tutele ambientali

Strategie o rappezzi?

4

di Piero Pittaro

Ci vengono segnalate, molto spesso, enormi difficoltà, quasi sempre in collina, nell'ottenere licenze comunali di sistemazione dei terreni per l'impianto dei vigneti. I motivi dei ritardi o delle mancate concessioni sono normalmente sempre gli stessi: paesaggistici, rispetto dell'ambiente, ecologici, idrogeologici, ambientali, eccetera.

Sono tutte motivazioni che, a prima vista, possono sembrare logiche e di tutto rispetto se dietro non nascondessero tanta superficialità e improvvisazione.

L'onda verde, nelle varie sfumature, sta montando dappertutto e fa tremare i pochi amministratori comunali che hanno ancora la forza ed il buon senso di prendere decisioni controcorrente. Basta un albero levato, un fosso pulito ed il sindaco è sistematicamente davanti al pretore. Diciamo che i pubblici amministratori, più o meno tutti, sono temporaneamente a piede libero.

Recepiti questi concetti e queste attenuanti, non possiamo esimerci da una profonda riflessione critica su come stanno andando le cose in campagna. Noi parliamo soltanto di vigneti: il discorso vale anche per altre colture.

Pochi sono i Comuni dotati di un piano regolatore, non solamente per la parte riguardante l'edilizia, ma per l'intero territorio amministrativo. Normalmente si tamponano le falle con piani di fabbricazione e, bene in mente i concetti di cui sopra, si chiude la faccenda con lo «status quo», con il non prendere decisioni, col rimandare, scaricare responsabilità. La frase di rito è spesso la stessa «io non mi prendo la responsabilità» «io ho famiglia» et similia.

Da pubblico amministratore, prima come sindaco, poi come presidente di questo Ente, non ho mai condiviso queste posizioni e non mi sono mai trincerato dietro alle risposte sopra citate. Dovere di un amministratore pubblico è prendere decisioni, in coerenza con le leggi, ma anche interpretando le leggi e difendendo le tesi logiche. Se poi le leggi sono inique è dovere di tutti impegnarsi per farle modificare.

Non si deve andare contro la legge, ma molto spesso la legge diventa restrittiva se cavalcata sull'onda emotiva dei nuovi salvatori del pianeta.

Da agricoltore quale sono, sono un deciso difensore dell'ambiente, del paesaggio, dei beni storici, senza però farmi condizionare da nessuno. Dobbiamo quindi fare delle scelte e dei piani precisi per il futuro. Vogliamo sopravvivere o vivere bene?

La prima scelta da fare è se dobbiamo ritornare nella foresta a cacciare con le frecce o vogliamo vivere in un mondo meno bucolico, ma più pratico.

I concetti che molti strateghi del benessere sociale, specialmente di una ben definita area non hanno mai capito sono questi:

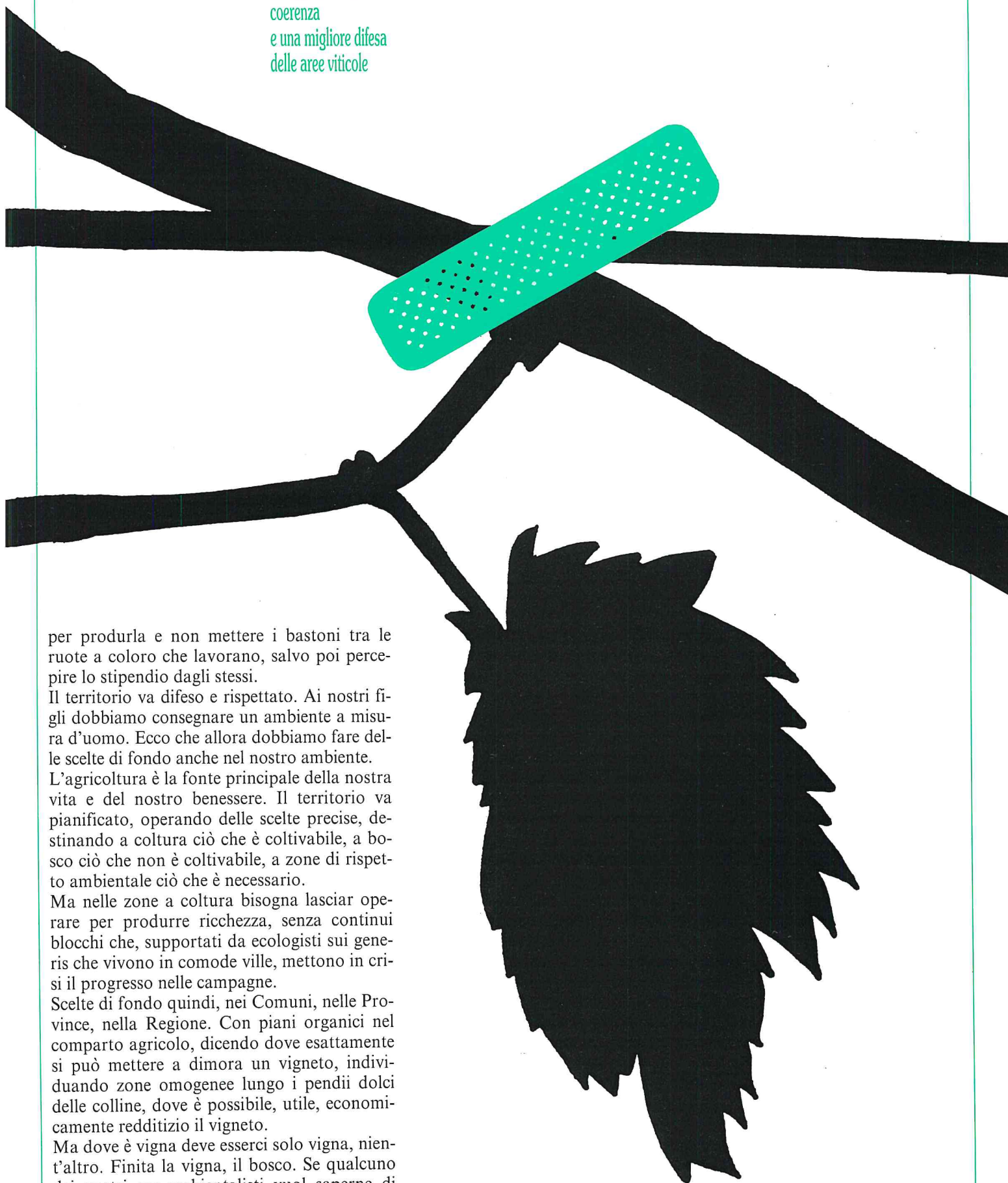
1) per distribuire ricchezza bisogna prima produrla;

2) la ricchezza non esiste, si crea giorno via giorno;

3) ciò che noi chiamiamo ricchezza sono soltanto mezzi per creare ricchezza;

4) per produrre ricchezza occorrono: testa, braccia, e, in ultimo, strutture.

Compresi questi concetti significa aver compreso l'essenza stessa dell'economia. Vogliamo ricchezza per tutti? Tutti devono lavorare

**Sono necessari
coraggiose difese
coerenza
e una migliore difesa
delle aree viticole**

per produrla e non mettere i bastoni tra le ruote a coloro che lavorano, salvo poi percepire lo stipendio dagli stessi.
Il territorio va difeso e rispettato. Ai nostri figli dobbiamo consegnare un ambiente a misura d'uomo. Ecco che allora dobbiamo fare delle scelte di fondo anche nel nostro ambiente.
L'agricoltura è la fonte principale della nostra vita e del nostro benessere. Il territorio va pianificato, operando delle scelte precise, destinando a coltura ciò che è coltivabile, a bosco ciò che non è coltivabile, a zone di rispetto ambientale ciò che è necessario.
Ma nelle zone a coltura bisogna lasciar operare per produrre ricchezza, senza continui blocchi che, supportati da ecologisti sui generis che vivono in comode ville, mettono in crisi il progresso nelle campagne.
Scelte di fondo quindi, nei Comuni, nelle Province, nella Regione. Con piani organici nel comparto agricolo, dicendo dove esattamente si può mettere a dimora un vigneto, individuando zone omogenee lungo i pendii dolci delle colline, dove è possibile, utile, economicamente redditizio il vigneto.
Ma dove è vigna deve esserci solo vigna, nient'altro. Finita la vigna, il bosco. Se qualcuno dei nostri eco-ambientalisti vuol saperne di più, vada pure a farsi un giro in Champagne, Borgogna, in Rioja, in Napa Valley, in Barossa Valley e via discorrendo. Potrebbe imparare, senza dover improvvisare ●

L'improvvisa scomparsa dell'on. prof. Vittorio Marangone

Ricordo di Vittorio I

di Isi Benini

Vittorio Marangone non è più fra noi. Un male improvviso, dopo una lunga altalena di disturbi dovuti all'età ormai avanzata, ma che comunque mai ne hanno fiaccato lo spirito e l'intraprendenza di friulano tenace e coraggioso, lo ha sottratto, all'alba del 1990, all'affetto dei Suoi cari e a quello di tutti i Friulani che nei lunghissimi anni della Sua attività nei vari campi in cui è militato, aveva imparato a conoscerlo e ad amarlo per le Sue doti di figlio di questa terra, di uomo, di letterato, di esponente politico e di amministratore pubblico.

Vittorio Marangone era nato in Germania, dove la famiglia si era trasferita per trovare qui quelle risorse e quelle possibilità di vita che in Friuli erano allora negate a tanti. Un figlio, quindi, della diaspora impietosa e che tante valide braccia ha sottratto a una terra che, comunque, mai è stata ripudiata, nemmeno nei momenti più dolorosi della sua antica ingratitudine. Anche Vittorio, tutti lo chiamavano affettuosamente così, semplicemente Vittorio, soprattutto perché era Lui a prediligere il confidenziale rapporto che lo aveva reso simpatico a tutti, non tardò a rientrare nella Piccola Patria ove già coltivava tante amicizie. Frequentò gli studi classici, poi l'università e si laureò in lettere divenendone insegnante: sono migliaia, ancor oggi, gli allievi di ogni età che si abbeverarono alla Sua cultura e al Suo sapere che sapeva distribuire in maniera moderna ed esemplare, con il tocco del Suo contagiante dinamismo e del Suo entusiasmo. E mentre si sviluppava in progressione geometrica la Sua passione per le arti figurative e per la critica, divenne giornalista dapprima — i Suoi interventi scritti erano pagine inimitabili ricche di intelligenza, di humor e di concetti — e, quindi, uomo politico nelle file del partito socialista italiano. Fu deputato e senatore per cinque legislature, ben noto in Parlamento soprattutto per le Sue battaglie in vari settori e tutte in difesa dei buoni diritti della terra che tanto amava. Soprattutto ha lasciato il segno la Sua lotta in difesa del patrimonio culturale di Aquileia romana.

Lasciata la politica attiva Vittorio Marangone non ne restò del tutto ai margini continuando a dare il proprio contributo di intelligenza, esperienza e capacità, mentre il Suo talento artistico aveva magnifiche opportunità di esprimersi nella presidenza del più prestigioso circolo friulano di arti figurative la cui attività riuscì a estendere anche alle Regioni di Alpe Adria. Fu poi chiamato alla presidenza della Camera di commercio di Udine che resse per lunghi anni imprimendovi il primo «taglio» di un dinamismo che, fino ad allora, era del tutto assente nelle strategie dell'ente camerale.

Il Suo slogan del «pentagramma» dei prodotti friulani da difendere e da valorizzare può considerarsi il padre del «Made in Friuli» ideato dall'attuale presidente della Camera di commercio Gianni Bravo che in più occasioni ha riconosciuto, con parole di grande ammirazione, il contributo dato dal collega Marangone al salto di qualità della filosofia camerale.

In età ora più che avanzata, ma senza che segni di stanchezza la palesassero, Vittorio Marangone lasciava anche l'incarico alla Camera di commercio, ma continuava a dedicarsi, con sempre eguale passione, alla conduzione di quello che è stato, indubbiamente, il Suo figlio prediletto, il Centro friulano di arti plastiche che lo ha visto praticamente sulla breccia fino a pochi giorni dalla Sua scomparsa.

Ne ricordiamo qui, sul «Vigneto chiamato Friuli», la figura di uomo e di friulano, soprattutto per il notevolissmo apporto che Vittorio Marangone ha dato alla difesa, alla valorizzazione e alla migliore conoscenza dei vini e della buona cucina friulana.

Infatti una decina di anni or sono, nel momento in cui il primo Duca del Ducato dei vini friulani prof. Ottavio Valerio dovette rinunciare all'incarico per ragioni di salute, l'on. prof. Vittorio Marangone accettò con entusiasmo la successione e indossò la toga del sodalizio e il collare verde di massimo esponente della prestigiosa confraternita del Friuli-Venezia Giulia.

Assunse il titolo di Duca Vittorio I e, come tale, svolse il proprio mandato con passione ed entusiasmo giovanili, a volte quasi goliardici, senza esitazioni e senza mai un momento di stanchezza o di perplessità. Vittorio era il primo fra i seicento Nobili del sodalizio a credere nella validità degli obiettivi che il Ducato stesso, nato vent'anni or sono, si è sempre

prefisso. E a battersi per essi, con piena convinzione e con insospettate e insospettabili energie, intuizioni, affetto. Era sempre pronto a rispondere alle chiamate e agli inviti che gli venivano rivolti ed era sempre orgoglioso di indossare la verde tonaca del «suo» Ducato e di parlare in nome di esso.
Hanno fatto storia, nei lunghi anni della Sua presidenza, gli interventi e le parentesi storico-economiche e culturali che, da perfetto cultore di friulanità e da uomo di lettere, hanno sorpreso, allietato e interessato uditori sempre più numerosi e attenti. Il Suo impareggiabile modo di conversare, condito da humor, sarcasmi, aneddoti, era un divertissement culturale per tutti, perché a tutti era accessibile e tutti sapeva conquistare con la Sua loquela, i Suoi riferimenti al passato e alla tradizione, i Suoi racconti così pieni di struggenti «ritorni» al passato, ai ricordi, alle esperienze di vita vissuta. Certo: a volte appariva fin troppo campanilista, direi troppo friulano soprattutto quando trovava, al cospetto di ospiti autorevoli, di altre Regioni enoiche italiane o anche di stranieri, quando trovava — si diceva — il coraggio (o fors'anche le temerarietà!) di affermare che «i vini bianchi friulani sono i migliori del mondo e accettano qualsiasi sfida sicuri, come sono, della loro superiore qualità». Molto spesso i Suoi goliardici spunti di affetto enoico dovevano essere corretti e dimensionati, ma non c'è mai stato chi abbia saputo rimproverargli questo Suo eccesso di amore.

Nel Ducato dei vini friulani e in tutto il Friuli lascia un ricordo e un esempio che non saranno dimenticati

Sotto la Sua guida il Ducato dei vini friulani ha conosciuto anni di prestigiosa immagine. Anche in questo senso il Friuli Gli deve molto. E molto Gli devono i vignaioli della nostra terra che qui, oggi, ne ricordano la figura. Non soltanto quella dell'uomo, del padre, del prezioso consigliere, dell'esponente politico e dell'amministratore pubblico, ma soprattutto quella del buon papà dei vini friulani.
Ora che Vittorio I non c'è più, ora che ha lasciato un così grande vuoto nella famiglia del Ducato, resta e ne sarà fatto tesoro, il Suo insegnamento, resta l'esempio, restano, soprattutto, il ricordo del Suo volto accattivante e il Suo sorriso di buon patriarca. Fra le centinaia e centinaia di rossi collari dei Nobili del Ducato quello verde del Duca Vittorio I scintillerà sempre, al di sopra di tutti ●

L'attesa kermesse dal 6 all'11 aprile

Friuli in primo piano al Vinitaly

di Renato Lauzana

Ancora una volta Vinitaly, dal 6 all'11 aprile, più precisamente per la ventiquattresima tornata annuale, questo prestigioso appuntamento internazionale si ripropone agli addetti ai lavori di un settore che, se pur tra mille difficoltà, si può definire in costante sviluppo qualitativo.
Altrettanto non si può affermare per quanto riguarda i consumi ma, al di là del puro aspetto economico va evidenziato il fermo proposito dei produttori ad affinare la qualità di un prodotto, impegnandosi se non a ridurne la produzione, quantomeno a non aumentarla. In questa loro azione i produttori sono confortati sia dalle direttive di legge comunitarie, che dai vari enti e associazioni di categoria che hanno assunto l'impegno morale di educare il consumatore a ricercare prodotti sempre più qualitativamente validi, anche nella convinzione che un prodotto particolarmente valido non trovi difficoltà ad essere esitato ad un giusto prezzo, prezzo che a sua volta sia anche remunerativo per chi impegna tutto il proprio tempo nei vigneti e nelle cantine.
Ecco quindi questa Fiera altamente specializzata, una delle poche in Europa, che svolge anche una funzione di paragone delle varie tipologie produttive, incentivando l'interesse, la curiosità e il confronto a livello tecnico.
Quanto sia valida questa iniziativa lo dimostra anche il costante interesse dei maggiori stati esteri produttori di vino, che vi partecipano in forma massiccia con la loro migliore produzione. Anche quest'anno infatti hanno già confermato la loro presenza la Francia e la Germania, oltre all'Austria, all'Uruguay ed agli Stati Uniti d'America.
Numerose poi le delegazioni di visitatori, già preannunciate, composte da addetti ai lavori e organizzate da vari Enti pubblici italiani ed esteri, che unitamente ai giornalisti specializzati vivacizzeranno con la loro presenza la kermesse.
Il Friuli-Venezia Giulia si propone su di un'area di circa mille metri quadrati organizzato dal Centro regionale vitivinicolo. Su tale area saranno allestiti tanti piccoli stands, che saranno occupati da una cinquantina di produttori regionali, assistiti da tutta una serie di servizi logistici ed operativi. Un'altra cinquantina di Aziende friulane si presenta per proprio conto, sparpagliata per tutta l'area fieristica, disponendo di proprie strutture espositive e di postazioni strategiche per loro irrinunciabili.
Friuli ovunque quindi, certamente. Entrando in Fiera il visitatore sarà colpito da un enorme cartello pubblicitario richiamante la realtà vitivinicola friulana e poi, girando per il comprensorio fieristico si imbatterà di tanto in tanto in stands di varie Aziende caratterizzati dal logo «Un vigneto chiamato Friuli». Nel padiglione n. 2 poi ci sarà questa grande isola, identificabile da opportune strutture di richiamo, dove con il prestigio e la classe che si addice ad un sì nobile prodotto, la Regione Friuli-Venezia Giulia avrà la sua presenza ufficiale. Quindi verranno concentrate le visite delle delegazioni ufficiali e quelle delle varie autorità che si recheranno in visita alla Fiera.
Ben più agguerrite ed incisive, sarebbero state le intenzioni del Centro regionale vitivinicolo in merito a tutta una serie di azioni collaterali alla importante rassegna.
Infatti erano già stati avviati contatti con or-

ganismi soprattutto stranieri, per organizzare delle visite di operatori e giornalisti specializzati allo stand friulano, e successivamente alle singole Aziende nelle loro sedi, al fine di diffondere tra questi potenziali clienti e tra gli opinion-leader, una immagine il più esatta possibile della potenzialità qualitativa della produzione vinicola friulana.

Dispiace constatare a questo punto come ancora una volta sia venuto a mancare il necessario supporto economico per cui si è dovuto, a malincuore, ridimensionare tutto il programma di interventi, limitatosi ad organizzare la sola presenza delle aziende in Fiera, presenza che peraltro, giova ricordarlo, viene quasi totalmente pagata dai diretti interessati. Un plauso vada ai titolari delle aziende, per il loro coraggio e la loro perseveranza che, pur facendo tesoro delle direttive impartite loro dai politici, alle volte le disattendono e decidono di procedere in proprio, magari con l'aiuto puramente morale di Enti specificatamente tecnici, come il Centro regionale vitivinicolo e pongono in essere, a proprie spese, iniziative promozionali come quelle in oggetto che permettono loro di farsi conoscere, di far conoscere un prodotto prestigioso, e di cui il Friuli va giustamente orgoglioso, e di salvaguardare anche quella componente economica che, tutto sommato, è pur sempre uno dei principali ingranaggi che fanno girare le cose.

Tutti al Vinitaly dunque, produttori, visitatori, curiosi e, speriamo, anche politici, non tanto per creare quella massa granitica di lontana e non felice memoria, ma per collaborare tutti assieme, tutti uniti, ad affermare la ingegnosità, la capacità e la tenacia di quel popolo friulano che, senza tanto chiedere ancora una volta ha dimostrato di saper fare, trasformando una agricoltura tradizionalmente essenziale in una di tipo altamente specializzato, restituendo agli addetti dignità e prestigio pari a quelli di tutti gli altri lavoratori.

La preparazione del Vinitaly è frattanto entrata nella sua fase cruciale, proprio mentre si sono appena tirate le somme di un'annata vinicola che ha fatto registrare un decremento della produzione nazionale. L'Italia resta comunque ai vertici mondiali con 60 milioni di ettolitri, seguita da Francia e Spagna; il totale CEE si è attestato attorno al 176 milioni di ettolitri, con forti aumenti per Germania Federale e Portogallo.

Sostanzialmente è calata la quantità ma è migliorata la qualità, premessa importante vista la tendenza alla diminuzione dei consumi e all'affermarsi di un nuovo stile di vita. La sfida della qualità, come l'ha definita il ministro Mannino, è stata lanciata a livello comunitario e quindi in un panorama di maggiori incertezze si fa sempre più strada la necessità di affinare il prodotto, di operare una selezione che lo valorizzi meglio sui mercati internazionali.

Tutti questi aspetti troveranno certamente riscontro nel prossimo Vinitaly, manifestazione specializzata ai vertici europei e considerata come il momento più opportuno per tracciare un quadro della situazione e per ricavarne utili indicazioni sulle linee di tendenza del mercato e della domanda finale.

La nostra Regione, sotto l'egida del Centro, si propone su un'area di mille mq con cinquanta produttori. Altri 50 negli stands privati

Nel 1989 il «Salone internazionale delle attività vitivinicole» segnò un ulteriore passo avanti in una storia già tanto ricca di risultati brillanti: 1.365 espositori, di cui 85 esteri in rappresentanza di 8 Paesi, disposti su una superficie di 105 mila mq.; oltre 82 mila visitatori-operatori professionali ne consacrarono la dimensione e la validità della proposta in ambito mondiale. Quest'anno gli organizzatori si stanno adoperando per ripetere e superare questi traguardi, assicurando un confronto ancora più ampio e stimolante fra gli operatori italiani ed esteri, e per contribuire al miglioramento dell'immagine del prodotto vino secondo i concetti di un'informazione sempre più attenta e corretta, che dia le migliori garanzie in fatto di qualità. E a pochi giorni dai mondiali di calcio il Vinitaly acquista un significato ancora maggiore, divenendo lo strumento ideale per l'affermazione su scala mondiale della produzione italiana.

Le premesse sono tali da non lasciare dubbi in proposito; accanto ad una presenza regionale al completo c'è — come si è detto — la conferma delle maggiori nazioni produttrici del mondo (Francia, Spagna, Unione Sovietica, Stati Uniti, Germania Federale e Austria). Per la prima volta sarà a Verona anche la Grecia (con quasi 5 milioni di ettolitri si colloca al sesto posto nella CEE), mentre si stanno perfezionando le adesioni di Uruguay ed Australia che con la loro presenza daranno la possibilità di osservare alcune sintomatiche realtà mercantili che si affacciano all'orizzonte e che cercano un posto sulla scena mondiale ●

Ufficialmente presentata l'Associazione degli spumantisti

Alleluja: è nato il Friuli classico

di Oriano Turello

1990

Vi fanno parte 9 produttori della nostra Regione. Rigorosissimi i requisiti della produzione

Dopo lunghi anni di paziente lavoro, i fondatori dell'Associazione spumante Friuli classico hanno presentato alla stampa ed agli operatori economici, in occasione delle Festività natalizie e del Nuovo Anno, una ricca gamma di spumanti a fermentazione in bottiglia.

Il Friuli, per le sue caratteristiche geopedologiche, ha prodottto degli ottimi vini base spumante che fino ad un recente passato venivano spumantizzati, con il metodo dei grandi recipienti, nel vicino Veneto. Per la verità anche il Friuli ha un famoso precedente storico: a cavallo fra le due guerre mondiali un'azienda di Villanova di Farra d'Isonzo esordiva sul mercato nazionale con un ottimo spumante classico a fermentazione in bottiglia. È solo nell'ultimo decennio che, per volontà ed impegno di un esiguo numero di pionieri, nasce finalmente uno spumante interamente friulano a fermentazione in bottiglia o metodo classico champenoise.

Dato il recente decollo di questo prodotto, nell'ambito della produzione nazionale di spumante, il Friuli classico si colloca in una posizione alquanto esigua. La posizione degli associati non supera ad oggi le 300.000 bottiglie annue ma, considerato il forte sviluppo del settore, è facile prevedere una ascesa notevole della produzione.

Per l'immediato futuro, compito dell'Associazione spumante Friuli classico è dotare i produttori di uno strumento promozionale e nel contempo curare — con estrema serietà e puntigliosità — il miglioramento esasperato della qualità del prodotto; in proposito è in fase di definizione una convenzione con la Facoltà di agraria dell'Università degli studi di Udine per realizzare uno studio ampio e globale sulle tematiche spumantistiche. Ma ciò non basta: i friulani, sicuri di centrare l'obiettivo sui futuri gusti e sull'aumento della richiesta da parte del consumatore, hanno già allacciato — attraverso l'Ente Regione — un patto di collaborazione e di scambi con la Francia patria dello Champagne. L'accordo è stato firmato alla fine dell'anno scorso a Reims tra il Presidente della Regione francese Champagne-Ardenne Jean Kaldenbach ed il Presidente della Regione del Friuli-Venezia Giulia Adriano Biasutti.

Ci sono tutte le premesse perché, a questo punto, il Friuli classico possa già annoverarsi fra i grandi spumanti italiani seppur con la discreta ed oculata operosità della gente friulana.

In Friuli, i fondatori dell'Associazione già li chiamano i «Magnifici 9» e sono GioBatta Bidoli, Alfieri Cantarutti, Mario Mattia Comini, Girolamo Dorigo, Gianfranco Fantinel, Adriano Giacomelli, Noè Bertolin, Gloria Midolini e Piero Pittaro. Presidente è stato nominato il vignaiuolo Girolamo Dorigo che con il suo fare tutto francese non finirebbe mai di parlarci con tanto entusiasmo dei progetti, degli obiettivi e del rigido regolamento che si è data l'Associazione.

Per il controllo della qualità opera una Commissione tecnica, composta da enotecnici ed esperti, la quale effettua i controlli stagionali di campagna, lo stato di sanità delle uve, gli indici ottimali di maturazione ed, inoltre ha diritto di accesso e di verifica ai vigneti, alle cantine e, persino, alla documentazione contabile fiscale degli associati.

La resa massima consentita è di quintali 110

di uva per ettaro di vigneto specializzato e di litri 60 di vino per quintale d'uva. La vendemmia dovrà essere effettuata in cassette con uva intera, fresca e scrupolosamente cernita ed è rigorosamente vietata la vendemmia meccanica.

Tutte le operazioni di vinificazione, stoccaggio e spumantizzazione dovranno avvenire esclusivamente nell'ambito della regione Friuli-Venezia Giulia. Il presidente Girolamo Dorigo ci tiene molto alla qualità e sostiene che essa sia il primo biglietto da visita per far fronte alla concorrenza ed alle altre migliori marche. Allora, dice, il prodotto dovrà sempre essere sottoposto, prima della vendita, ad un esame analitico e degustativo da parte di una Commissione di esperti e, soltanto dopo aver superato quest'ultimo esame, potrà fregiarsi del marchio e della denominazione «Friuli classico».

Molti amatori del buon bere già conoscono gli spumanti che i «Magnifici 9» hanno prodotto e commercializzato proprio in occasione delle festività di Capodanno e di una cosa sono certi: la qualità sta di casa in Friuli ed i viticoltori friulani con questa impostazione lavorano seriamente per migliorarla ancora. Una garanzia non da poco per il consumatore!

Lo spumante — come è noto — è qualcosa di più che un vino: è il simbolo della festa, della gioia, è la bevanda delle grandi occasioni. Il comparto dello spumante classico è in Italia rappresentato da oltre 200 aziende produttrici per un totale di circa 17/18 milioni di bottiglie l'anno pari, cioè, al doppio del consumo interno di champagne. Limitando l'indagine solo allo Spumante italiano, possiamo notare che il mercato è cresciuto in pochi anni di oltre il 50 per cento. Un trend evolutivo molto soddisfacente dovuto all'aumento dei consumatori di spumante che, più o meno occasionali, sono saliti dal 31 al 44 per cento, mentre la seconda indagine Doxa sui consumi del vino in Italia complessivamente registra — rispetto al 1985 — un calo per tutte le bevande alcoliche ed un forte progresso per il consumo di spumanti.

Questi dati evidenziano un consumo oltremodo interessante ma certi produttori, anziché affrontare il mercato con le armi della qualità del prodotto e dell'unione fra gli stessi, si stanno facendo la guerra. È nato un «cartello» lombardo-trentino che mira ad una legge di tutela e dall'intesa sono esclusi gli altri produttori ivi compresi i friulani. Con queste azioni non si riuscirà a far fronte ai nuovi mercati, alla conquista dei nuovi consumatori, alla mania esterofila degli italiani e, soprattutto, alla concorrenza estera, per esempio della Spagna, che presto si farà sentire anche in Italia.

La battaglia del «metodo classico» è quindi uno scontro più di prestigio che di numeri dove, invece, le ragioni operative dovrebbero essere quelle della concentrazione per controllare le spinte competitive del settore. Speriamo, comunque, che il buon senso prevalga, al più presto. Il Friuli dispone di uve aventi i requisiti varietali idonei quali il Pinot bianco, il Pinot nero, e lo Chardonnay, dispone di tecnici e di attrezzature che, oramai, sono all'avanguardia e tutto questo da un prodotto che non ha paura di confrontarsi con la concorrenza italiana ed estera. Questo è il vero «prestigio» dello spumante Friuli classico

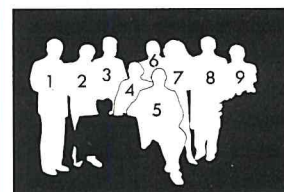



Foto di gruppo dei «Magnifici 9» produttori:
1 Alfieri Cantarutti
2 Mario Mattia Comini
3 Adriano Giacomelli
4 Piero Pittaro
5 Girolamo Dorigo
6 GioBatta Bidoli
7 Gloria Midolini
8 Alvano Morcale
9 Loris Fantinel
(Foto di Gianni Antoniali, Art Direction di Laura Tessaro).

Con il 1993 ormai alle porte

Tutti insieme, appassionatamente

di Massimo Bassani

Non sarà sfuggito, neppure ai più disattenti, lo straordinario fermento che sta precedendo la data fatidica: il 1993. Fermento politico, naturalmente, ma soprattutto economico.

È l'epoca delle grandi concentrazioni commerciali e industriali, tutti hanno capito che «il piccolo è bello» non funziona più. Gruppi come la Fiat, dopo aver acquistato tutto ciò che c'era da acquistare in Italia, Lancia, Alfa Romeo, Autobianchi, Ferrari ed ora anche Innocenti e Maserati, sono impegnati in trattative internazionali per l'acquisizione di nuovi marchi, di nuove aziende.

Nel settore dell'elettronica, il colosso svedese Electrolux ha acquistato aziende in tutta Europa (compresa la nostra Zanussi). Nel settore alimentare come nel settore chimico assistiamo giornalmente ad acquisizioni e ad accordi tesi a rendere sempre più forti i gruppi, perché la sfida è indiscutibilmente impegnativa, perché viviamo in un'era dove, piaccia o non piaccia, la competizione è alla base del funzionamento delle economie dei Paesi liberi.

D'altra parte i risultati di impostazioni diverse mai come ora, sono sotto gli occhi di tutti. La bagarre è quindi aperta. Gli errori, la disorganizzazione che finora potevano passare inosservate, d'ora in poi potrebbero diventare così penalizzanti e pericolose da creare grossi danni al nostro comparto, sia a livello nazionale che a livello regionale.

Dobbiamo immaginare il nostro Friuli vitivinicolo al pari di una grande azienda che deve dare di sè, all'Italia e al mondo, un'immagine chiara, forte e soprattutto unitaria (ma non per questo priva di sfaccettature), in grado di incidere su mercati sempre più sofisticati e difficili.

Non vi è dubbio che la strada della qualità già da tempo intrapresa (in tempi non sospetti, quando ancora non era di moda) sia stata, sia e sarà determinante, ma è altrettanto importante l'approfondita cognizione del «sapersi promuovere». Persino gli uomini politici, come Reagan ad esempio, sono stati dei maestri nel sapersi promuovere, lo hanno fatto da luoghi ed in condizioni privilegiate, ma hanno dovuto sbaragliare concorrenze agguerritissime, lo hanno fatto con disinvoltura, perché erano preparati, ben consigliati e sostenuti economicamente. La consapevolezza deve, quindi, essere questa: niente più spazio per l'improvvisazione.

Ma questa volta non ci rivolgiamo alle aziende, che, ci pare, abbiano fatto e stiano facendo molto bene il loro mestiere, bensì agli enti istituzionalmente preposti alla organizzazione ed alla promozione. Si richiede, in modo fermo e perentorio, di abbandonare inutili ed improduttivi campanilismi in favore di politiche di penetrazione unitarie. Gli Assessorati, le Camere di commercio, le Associazioni professionali e non, dovranno nell'interesse generale, procedere come un compatto e ben organizzato esercito sotto l'egida di chi, attraverso una approfondita conoscenza del settore, è in grado di suggerire le mosse più appropriate al fine di ottenere efficaci sinergie.

Crediamo infatti che la Regione, costituendo il Centro vitivinicolo regionale, abbia inteso creare un punto di riferimento, senza l'apporto del quale ogni iniziativa, disarticolata e slegata da una visione d'insieme, sia destinata a perdere di mordente e di incisività.

Per un'immagine
efficace bisogna abbandonare,
alla buonora!, inutili
e improduttivi campanilismi

Ci ripetiamo, ma i latini dicevano: repetita iuvant, e giovano senz'altro perchè, l'abbiamo potuto toccare con mano, tanti nostri pensieri, detti e ridetti, hanno pian piano preso corpo e si sono trasformati — anche se con notevole ritardo — in azioni vincenti.

Attraverso il nostro lavoro che, in fondo è una nostra grande passione, potremo, ben coordinati ed organizzati, guardare al futuro con grande serenità. Il vino, questo grande prodotto della natura, ci unirà per ottenere successi sempre più lusinghieri.

Per dirla con Walt Disney: tutti insieme, appassionatamente ●

«Qui l'interesse di uno è l'interesse di tutti»

Magia, immagine e potere dello Champagne

Vigneti a Epernay.

La forza dello Champagne sta nella sua forza organizzativa; l'interesse di uno è l'interesse di tutti: con queste parole André Anders, direttore C.I.V.C. (Comité interprofessionnel du vin de Champagne), inizia ad illustrare agli ospiti italiani la strategia e la filosofia dello Champagne. Basterebbero queste parole per far capire come questo vino abbia conquistato il mondo, non solo mantenendo le posizioni raggiunte, ma conquistando ogni anno, con grande sicurezza, quote sempre maggiori di mercato.

Sono concetti facili da esporre, ma difficilissimi da realizzare se paragonati al nostro innato individualismo, alla scarsa fiducia nelle organizzazioni da noi stessi create, alla totale mancanza di adesione fattiva ad una giusta causa.

Quella del CIVC è una struttura semplice, unica per l'intera regione, nata dal basso, a struttura orizzontale, dove il rappresentante del governo serve solo da notaio. Il «Consiglio» prende decisioni che sono immediatamente imposte a tutti, senza discussioni o rimaneggiamenti, interpretazioni o furberie. Le regole sono rispettate da tutti, e i frutti si vedono.

Compiti di questo organismo, che potremmo paragonare ad un nostro grande consorzio di tutela dei vini DOC, sono molti. È un organismo organizzativo non amministrativo. Le principali attività si possono così sintetizzare:

— *Compiti economici:* regolazione della produzione in funzione delle capacità di assorbimento di mercato ed in maniera che manchi sempre una certa percentuale di prodotto.

— *Compiti tecnici:* ricerca continua di soluzioni tecniche di produzione finalizzate al miglioramento qualitativo, automatizzazione della produzione, contenimento dei costi.

— *Protezione e diffusione dell'immagine:* nella logica che la qualità deve salire di pari passo con l'immagine. Non solo, ma l'immagine viene protetta contro qualsiasi forma di erosione o di imitazione, con tutti i mezzi possibili e con estrema determinazione.

La struttura organizzativa di questo Ente è estremamente semplice. Quindici persone in tutto: 2 presidenti, uno eletto dai viticoltori, uno dalle grandi case editrici, 1 rappresentante del governo, garante della legalità, 6 rappresentanti dei viticoltori e 6 rappresentanti degli imbottigliatori-coommercianti di Champagne.

Questo gruppo di lavoro rappresenta 15.000 viticoltori e circa 1000 grandi case di Champagne.

Sorvoliamo sulla descrizione dell'attività tecnica, che peraltro è molto importante, ma soffermiamoci un momento sulla difesa dell'immagine. Champagne è indubbiamente un nome magico perché suggella amore e armonia. La fama è tale che i tentativi di imitazione sono infiniti. Imitazione del nome in na-

zioni dove non è tutelato, ma anche nella stessa comunità, dove non si potrà più usare la dicitura «metodo champenoise». Imitazione con altri prodotti, come grappa, acqua minerale, birra, soda, sigarette ecc. La tutela si estende con accordi protettivi di diritto privato con nazioni in cui esiste una vera anarchia nella tutela dei marchi. L'erosione dell'immagine è la principale mina vagante per un vino che porta un solo nome, il nome della regione di produzione. Come se da noi tutto il vino portasse una sola doc: Friuli...
Ma vediamo alcuni dati di produzione di questa zona, al limite nord di cultura della vite, con enormi difficoltà di produzione. Superficie: 29.000 ettari (erano 11.000 fino al 1950); potenziale umano: 15.000 produttori; azienda media: 2 ettari divisi in 12-13 parcelle. Frazionamento enorme. La vite copre ogni orticello, ma fuori da un determinato confine non esiste più una sola vite; valore di un ettaro a vigneto: a seconda delle zone, da 100 a 300 milioni; stoccaggio medio di vino: 4.000.000 di ettolitri (se la produzione è abbondante una parte viene stoccata per l'anno successivo e non messa in commercio); produzione media

Ecco perché questa Regione francese è la prima al mondo per valore economico dell'esportazione

per ettaro: 65 ettolitri di vino base spumante, più altri 20 ettolitri destinati alla distillazione, pari a 8600 bottiglie ettaro; produzione media annuale di bottiglie circa 250 milioni; cantine: sono normalmente situate sotto le città di Epernay e Reims, con una superficie pari alla città che sta sopra; lunghezza media dei tunnel di stoccaggio: 250 km; bottiglie in stoccaggio: circa 700 milioni. Se allineate raggiungono i 200.000 km, pari a 5 volte il giro del mondo; personale occupato: circa 31.000, così distribuiti: 15.000 vignerons, 6000 salariati di campagna, 6000 negozianti e imbottigliatori, 4000 nell'indotto (vetro, imballaggi ecc.); valore economico del prodotto: sulla base di 250 milioni di bottiglie, 14 miliardi di franchi francesi, pari a 3080 miliardi di lire; produzione di vino: 3% della produzione francese; fatturato 20% della produzione francese; esportazione: 50% della produzione totale. Lo Champagne è il primo nel mondo per valore economico all'esportazione, non per volume.
Queste notizie, queste riflessioni, questi dati devono veramente farci meditare. Altri commenti sono superflui (*m b*)●

Lo scambio di visite fra Friuli Venezia Giulia e Champagne-Ardenne

Un vento nuovo spira dall'Ovest

I giornali francesi sottolineano il fidanzamento fra due Regioni simili sotto diversi aspetti

I rapporti di collaborazione tra la Regione Champagne-Ardenne e Friuli V.G.: leggo i titoli dei giornali francesi, dopo la visita di una delegazione del Consiglio regionale della Champagne-Ardenne in Friuli Venezia Giulia, sotto la guida del Presidente Jean Kaltenbach:

— *L'Union* - 18 aprile 1989 - Champagne Ardenne: presto un fidanzamento col Friuli. Preparare l'Europa delle Regioni. È in questa prospettiva che avviene il viaggio del Consiglio Regionale della regione Champagne- Ardenne in Friuli Venezia Giulia. Le basi di una cooperazione verranno gettate in autunno con questa parte nord-orientale d'Italia.

— *L'Est Republicain* - 14 aprile 1989 - Parecchi punti in comune tre le regioni Champagne-Ardenne e Friuli Venezia Giulia.

— *Europe* - Champagne-Ardenne e Friuli Venezia Giulia: inizio di una cooperazione.

Con questi articoli pubblicati sui giornali regionali dopo la visita di aprile, viene accolta in novembre la delegazione del Friuli Venezia Giulia composta dal presidente della Regione Adriano Biasutti, dal capo di Gabinetto Bellarosa, dal capo del Protocollo Gambo, dal presidente dell'Ersa Del Gobbo e dal direttore Tonzar, dal presidente del Centro di Sperimentazione Agraria Dalla Picca e dal direttore Nassimbeni, dal presidente del Centro vitivinicolo Pittaro e dal direttore Cecchini, dal presidente del Consorzio del prosciutto di S. Daniele Corradazzi e dal direttore Ciani.

Incontro importante, non limitato a scambio di visite, di cortesie, di intenti, bensì, come dicono eloquentemente i giornali francesi, denso di significati, di accordi, di volontà di cooperazione tra due regioni che si sono ritrovate simili sotto molti aspetti.

La visita della delegazione italiana è stata pertanto quella conclusiva di una serie di contatti, che ha portato alla firma di un accordo dettagliato di cooperazione. Sono stati identificati come settori comuni di collaborazione, il settore viti-vinicolo, quello orticolo, floricolo, zootecnico ed agro metereologico. Tutti questi accordi verranno condotti dai rispettivi Enti di competenza, con un unico coordinamento regionale. Il settore viticolo-enologico in particolare, quello cioè che ci interessa più da vicino, riguarderà lo studio dei terreni, l'istituzione di aree viticole, lo studio delle epoche vendemmiali, lo studio degli ambienti e dei suoli.

In concreto poi si è anche parlato di collaborazione comune, tra cui la partecipazione collettiva delle due Regioni a quattro Fiere, due locali e due nazionali. Tali partecipazioni riguarderanno: Fiera agricola di Verona, Fiera agricola di Parigi, Fiera di Chalons Sur Marne, Salone Alimenta di Udine.

Inizio importante di una cooperazione che ha tutti i crismi per svilupparsi e durare a lungo. Due regioni ad alta immagine, con prodotti diversi, con vini completamente diversi, che possono dimostrare come l'iniziativa e le idee di due presidenti di Regione, Biasutti e Kaltenbach, possano avviare con successo, rapporti scientifici, economici ed anche politici. Il vento nuovo soffia dall'est, ma anche dall'ovest (*pp*) ●

Impariamo a conoscere meglio i nostri «grandi vini»

Ucelut

Cenni storici

Poco si sa sull'origine di questo vitigno; appartiene alle cosiddette «uve uccelline» (G. Molon, 1906) ossia ai vitigni che fruttificavano ai bordi dei boschi e le cui uve venivano appetite dagli uccelli. Già nel 1863 era presente nella esposizione regionale delle uve presso i locali dell'Associazione Agraria Friulana di Udine. L'anno successivo veniva coltivato nei Vivai dello Stabilimento Agroorticolo. I campioni di uva provenivano dalle località di Ramuscello e S. Giovanni che avrebbero dovuto corrispondere alle zone di coltivazione («Bullettino», IX -1864 -pp. 574-582 - Soc. Agraria Friulana) (F. Coceani «Bollettino Soc. Agraria Friulana», 1920).

Sinonimi ed eventuali nomi errati

Uccellut, Ucielute; da non confondersi con altre uve «uccelline» (Oselot, Uccellin etc.) coltivate un po' dovunque nelle Tre Venezie e in Piemonte.

Vino

Colore giallo paglierino, talvolta carico, con riflessi verdognoli. Limpido, con buona trasparenza. Odore: sentore di fruttato intenso, tipico dell'uva di provenienza, profumo esaltato dalla notevole ricchezza in zuccheri. Ricorda il fiore dell'acacia, il favo d'api quando è ricolmo di miele, s'apre spesso in bouquet di fiori di campo. Gusto pieno, gran corpo, con forte struttura e personalità, in grande equilibrio pur nella ricchezza di zuccheri. Sapore lungo, grasso, morbido e vellutato, con notevole ritorno in bocca delle sensazioni provate all'esame olfattivo.

Accostamenti gastronomici

In funzione dell'annata, ossia in relazione al grado alcolico, ma soprattutto al residuo zuccherino, l'Ucelut ha diversi accostamenti gastronomici.

Quando è molto amabile: è vino da dessert, ma con dolci secchi, poco aromatici. Ottimo freddo, come aperitivo, con una punta di formaggio, meglio se gorgonzola. È comunque ideale fuori pasto, come vino da conversazione. Servire a 8-10 gradi.

Quando è secco: è vino aperitivo, con stuzzichini, antipasti specie a base di prosciutto affumicato, pesce, asparagi, creme e vellutate, risotti, frittate alle erbe di stagione. Servire a 10-12 gradi.

Ucelut

Sciaglin

Impariamo a conoscere meglio i nostri «grandi vini»

Sciaglin

Cenni storici
Vitigno noto nelle colline dello Spilimberghese già dal XV sec.: fanno testimonianza alcuni manoscritti dell'epoca che si riferiscono alla storia della dinastia nobiliare dei Savorgnano («Pinzano: Un castello del Friuli alla metà del secolo XV» di Zacchigna M. e «Asio: Studi inediti» di Mons. Pietro dr. Fabrici). Nel primo studio si evidenzia che nel XIV-XV sec. si andavano diffondendo gli impianti viticoli e si cita un vino bianco di acidità fissa elevata che dovrebbe corrispondere allo Sciaglin, nel secondo si riporta quanto segue: «i vigneti posti a mezzodì sono quasi tutti piantati di una sola specie di vite denominata volgarmente schiadina la quale... in certe posizioni dà vini eccellenti per delicatezza e dolce sapore» e dà vino «che tiene più o meno all'aspro, ma resistente potendosi conservare fino a 10-12 anni e più invecchia, più ammorbidisce ed acquista in gusto un sapore quasi a guerreggiare c'o vini del Reno» ed ancora «parte di terreni a mezzogiorno producono vini bianchi aspri e crudi».

Sinonimi ed eventuali nomi errati
Sciarlin, Sciablin, Schablin, Scharlina, S'ciablin.

Vino
Giallo paglierino, più o meno intenso a seconda dell'annata e della vinificazione, con deboli sfumature verdognole che scompaiono dopo qualche anno. Odore intensamente fruttato, delicato e gentile, tipico dell'uva che rievoca completamente. Debolmente aromatico, ricorda il fiore di sambuco, il peperone giallo e talvolta, lontanamente, frutta esotica, il fiore di acacia. Dopo il primo anno di vita, il profumo fruttato s'indebolisce, per lasciare netta prevalenza del fiore dell'artemisia. Complesso, piacevole, interessante nel suo insieme. Gusto pieno, ben strutturato, ben sostenuto, armonico pur con contenuta acidità. Debolmente tannico, lungo nel gusto, talvolta appena amabile, con l'aroma che ritorna e permane in bocca.

Accostamenti gastronomici
È vino da antipasti magri, minestre asciutte e in brodo, piatti a base d'uova e di pesce, frittata d'erbe, risotti d'erbe e piatti della cucina rustica locale.
Ottimo bicchiere anche fuori pasto. Servire a 10-12 gradi.

I lavori a Udine del CN dell'AEI

Gli enotecnici: potenziare l'export

Guadagnare nuove clientele con la qualità e soprattutto con una corretta informazione

Il Friuli-Venezia Giulia ha ospitato, alla «Casa del vino» a Udine, i lavori del Consiglio nazionale dell'Associazione enotecnici italiani. Questa importante organizzazione del settore vitivinicolo raggruppa oltre l'85 per cento dei tecnici operanti in Italia e conta 3 mila enotecnici aderenti. Per statuto sociale si propone di operare per la tutela della professionalità dell'enotecnico e il miglioramento della produzione vitivinicola nazionale e per la sua valorizzazione e diffusione in Italia e all'estero. Presidente di questo importante organismo è l'enotecnico Pietro Pittaro, che come è noto è anche alla guida del Centro regionale vitivinicolo.

L'ordine del giorno del Consiglio è stato di notevole impegno, tanto che all'incontro erano rappresentate tutte le Regioni italiane. Si è discusso sulle strategie da adottare in campo nazionale, sia dal lato organizzativo sia di quello legislativo e commerciale del settore vitivinicolo. È emerso pure un dato confortante, che è quello di una produzione di vino assestatasi su livelli quantitativi e qualitativi tali da portare a una normalizzazione dei prezzi, considerati sufficientemente remunerativi. La Comunità economica europea, inoltre, risparmierà circa mille miliardi per effetto della diminuita distillazione obbligatoria dei prodotti eccedenti i consumi e le esportazioni.

Durante i lavori è stata sottolineata la necessità di potenziare l'esportazione del vino verso i Paesi terzi consumatori come gli Stati Uniti, il Canada, la Gran Bretagna, la Germania, e il Giappone visto che il consumo nei Paesi produttori (Italia, Francia e Spagna) è in diminuzione, mentre è in sensibile aumento nei Paesi non produttori.

Il Presidente nazionale degli enotecnici, Pietro Pittaro, ha ribadito l'urgenza di concentrare gli sforzi fra enti pubblici (Ministero dell'agricoltura e Regioni) e aziende produttrici per guadagnare queste nuove clientele che sono molto interessate ai vini italiani; però — ha aggiunto Pittaro — questi Stati hanno bisogno di informazioni corrette, di prodotti di qualità, di capire e di interpretare l'immagine che questi prodotti hanno.

Il vino è uno dei pochi capitoli attivi della bilancia dei pagamenti italiana con oltre 1.500 miliardi di utile e quindi, anche nei confronti del consumatore, va fatta una campagna di informazione corretta e non controversa: da una parte si pubblicizzano il razionale consumo e i suoi benefici, e dall'altra le cause — sempre portate alle estreme conseguenze — dei danni che l'alcol produce sull'organismo diffondendo dati che spaventano l'opinione pubblica. A tale proposito il Consiglio nazionale dell'Aei ha contestato le ultime cifre date alla fine dell'anno '89 dal Censis in merito al Rapporto sulla situazione sociale del Paese che mette in cattiva luce, seppur indirettamente, il consumo del vino esponendo i danni sull'uso dell'alcol in genere.

L'obiettivo degli enotecnici è dunque quello di informare con rigore i consumatori: il vino infatti non può essere paragonato ad altre bevande prodotte industrialmente. È una bevanda naturale con moderata gradazione alcolica con microelementi tutti salutari per l'organismo umano, come confermano anche le più recenti ricerche. Dopo aver dibattuto questi temi, il Consiglio degli enotecnici ha festeggiato il direttore nazionale dottor Giuseppe Martelli, nominato — durante l'assemblea tenutasi a Salonicco — segretario generale dell'Union internationale des oenologues.

Alla fine dei lavori tutti i componenti del consiglio hanno brindato con lo spumante friulano che ha ricevuto un grande successo di simpatia e di attenzione. Dopo i lavori è stata visitata la città di Udine, considerata dagli ospiti di straordinaria bellezza e ciò rafforza l'immagine della nostra regione permettendo con l'ospitalità e con la qualità dei vini friulani di ampliare e qualificare ancora meglio la Casa del vino (*ot*)

L'habitat in tre zone dell'Ontario

Vite e vino in Canada: che sorpresa!

di Vanni Tavagnacco

In alto: azienda vinicola a Niagara on the Lake.
Pagina a fianco: uva vidal per la produzione dell'Ice Wine.

Un recente viaggio di lavoro in Canada mi ha offerto l'opportunità di alcune visite tecniche in aziende vitivinicole della regione dell'Ontario, ed in particolare della zona a denominazione «Niagara Peninsula».
Le nozioni raccolte in tanti anni di lavoro riguardanti i vini di questa provincia canadese non avevano dissipato i molti dubbi nè tanto meno spento l'enorme curiosità nei confronti della produzione vitivinicola dell'Ontario. Ma, vista da vicino, questa realtà così distante da quella enoica del continente europeo mi ha riservato delle piacevoli, inimmaginabili sorprese!
Scopriamole insieme. L'Ontario è terra di laghi e boschi che si estende dall'estremo nord del continente americano fino alla Baia di Hudson. La provincia copre un'area di più di 1 milione di km^2. Il nome Ontario deriva da una vecchia accezione indiana irochese che significa «le acque scintillanti».
Ci sono due zone a clima temperato, nel mondo, nelle quali le cultivar di uva da vino possono essere coltivate ed utilizzate per la produzione di vino di qualità. Esse si pongono tra i 30 ed i 50 gradi di latitudine nord e sud dall'equatore.
Le tre denominazioni di origine della regione dell'Ontario, che sono Niagara Peninsula, Pelee Island e Lake Erie North Shore, si trovano tra il 41 ed il 44 parallelo dell'emisfero boreale, alla stessa latitudine delle regioni della Provenza e del Languedoc-Roussillon in Francia, del Chianti classico in Italia e della Rioja in Spagna. Queste tre zone viticole sono poste al sud della provincia dell'Ontario e usufruiscono dell'influenza positiva di due grandi laghi, l'Ontario e l'Erie. Gli effetti climatici di questi due grandi invasi agiscono come termostati a temperare il rigido freddo invernale ed i torridi caldi estivi.
L'Ontario produce l'80% della produzione vinicola canadese, a fronte dei suoi 9.000 ettari di vigneti specializzati. Niagara on the Lake, capitale della regione viticola di «Niagara Peninsula» che si stende sulla riva inferiore del lago Ontario da Stoney Creek fino alle cascate del Niagara, è una ridente e pittoresca cittadina di aspetto tipicamente coloniale. I vigneti, che si trovano su terreni che giacciono tra i 30 ed i 50 metri sul livello del mare, sono fortemente influenzati dalla presenza del lago Ontario: l'effetto convettivo delle acque del lago crea una leggera brezza che mitiga e minimizza i rischi di danni da freddo per la vite durante la rigida stagione invernale. La natura geopedologica dei terreni di questa regione si affermò oltre 12500 anni fa quando l'arretramento dei ghiacciai permise l'accumulo di deiezioni ghiaiose, limose ed argillose, molto fertili e ricche di micro e macro ele-

Notevole interesse per l'Ice Wine la cui uva viene vendemmiata in gennaio, a 20-30 gradi sotto lo zero

menti essenziali per la nutrizione della vite e per la futura caratterizzazione organolettica dei vini.

Molte sono le aziende vitivinicole sorte in questa regione. Da poco esse si sono associate nel V.Q.A., Vintness Quality Alliance, che è una associazione a tutela del consumatore e dei produttori vitivinicoli della regione dell'Ontario. Il V.Q.A. è paragonabile alle D.O.C. italiane ed alle A.O.C. francesi. Ogni vino è soggetto a dei disciplinari di produzione che fissano gli standards produttivi e qualitativi e che delimitano le zone di produzione e quelle di trasformazione.

Il V.Q.A. riconosce tre distinte zone vitivinicole a denominazione in Canada: le province dell'Ontario, della British Columbia e della Nuova Scozia. Nell'Ontario vengono distinti due diversi livelli qualitativi per i vini del V.Q.A.: le denominazioni provinciale e geografica. I vini che si fregiano della designazione provinciale possono riportare in etichetta il termine «Ontario». Essi possono essere prodotti esclusivamente da uve di classici vitigni europei o da ibridi produttori diretti riconosciuti ed autorizzati. In etichetta si può riportare il nome varietale se i vini sono prodotti da almeno il 75% di uve di tale cultivar e se sono evidenti le caratteristiche organolettiche tipiche di tale varietà. Le uve debbono essere prodotte esclusivamente nella provincia dell'Ontario. Per potersi fregiare della denominazione provinciale le uve alla vendemmia debbono presentare un tasso minimo zuccherino, espresso in gradi Brix, previsto dal disciplinare di produzione.

Per quanto concerne la denominazione geografica il V.Q.A. riconosce tre zone vitivinico-

le che tradizionalmente producono i vini più fini e distinti dell'Ontario, e cioè Niagara Peninsula, Pelee Island e Lake Erie North Shore. Una regolamentazione ancora più rigida viene applicata ai vini che si fregiano della denominazione geografica:
— l'uva che concorre alla produzione di tali vini deve provenire per almeno l'85% dalle zone definite dal disciplinare di produzione;
— è consentita la vinificazione esclusivamente di uve da vitis vinifera, e particolarmente da Chardonnay, Riesling renano e Pinot nero;
— per i vini varietali, almeno l'85% di essi deve provenire da vinificazione delle uve delle cultivar a nome, e debbono essere predominanti le caratteristiche organolettiche varietali;
— le uve che concorrono alla produzione di vini designati dal nome del produttore debbono provenire da vigneti di esclusiva proprietà dello stesso.
L'Alleanza dei produttori di qualità (V.Q.A.) non definisce solamente le caratteristiche qualitative e produttive dei vini della regione dell'Ontario, ma certifica la rispondenza di tali vini alle norme dettate dai disciplinari di produzione. I vini, infatti, prima di potersi fregiare del marchio V.Q.A., sono sottoposti a rigide ed approfondite analisi chimico-fisiche nonché a degustazioni organolettiche che certifichino origine, qualità e caratteristiche varietali.
La viticoltura della provincia dell'Ontario è, rispetto a quella europea, piuttosto giovane, anche se di notevole interesse sono le scelte colturali e tecniche adottate per l'allevamento della vite. Di solito vengono adottate forme d'allevamento non eccessivamente espanse, e la più attuale pare essere la palmetta bilaterale a due palchi. I sesti d'impianto sono piuttosto stretti, prevedendo distanze di m. 2,30 - 2,50 tra le file e di m. 0,80 - 1,20 sulla fila, pari quindi ad un investimento di 3.000 - 4.000 viti ad ettaro. Dati i terreni particolarmente fertili, estremamente scarso è l'apporto al terreno di concimi, siano essi organici che minerali. La ventilazione naturale, e quindi i bassi livelli di umidità relativa, permette di limitare notevolmente i rischi di grossi attacchi peronosporici durante la stagione primaverile-estiva; il mese di settembre, di solito molto piovoso, determina invece grossi rischi di insorgenza di infezioni botrytiche al grappolo. La vendemmia di solito inizia ai primi di ottobre, per esaurirsi entro la fine dello stesso mese.

Notevole interesse ha destato, in sede degustativa, un particolare vino liquoroso denominato Eiswein (Ice wine). Viene prodotto, secondo le migliori tradizioni tedesche, a partire da grappoli completamente congelati in pianta e raccolti durante tutto il mese di gennaio. Del resto, non esiste Paese al mondo ove le particolari condizioni climatiche, particolarmente rigide nel periodo autunno- invernale, permettano di produrre annualmente tale tipologia di vino.
Le uve derivano da una cultivar ad uva bianca di ibrido produttore diretto denominata «Vidal» che, per le particolari caratteristiche di resistenza e consistenza della buccia degli acini, si presta meravigliosamente a questo tipo di elaborazione. I filari, già durante il mese di agosto, vengono completamente coperti da una rete protettiva per poter evitare che gli uccelli possano irrimediabilmente danneggiare i grappoli. Il congelamento del grappolo avviene in modo repentino e definitivo fin dai primi giorni di novembre, allorché le temperature medie discendono a valori di molto al di sotto dello zero.
La vendemmia, durante il mese di gennaio, vede gli operatori lavorare in condizioni estremamente disagevoli, viste le temperature che si aggirano attorno ai 30-40 gradi centrigradi negativi. Come aneddoto, ci è stato riferito che, in vendemmia, gli operatori trovano posata a terra una bottiglia di Cognac ogni 20 viti per poter così far fronte alle proprie necessità di sopravvivenza!
La pressatura delle uve congelate avviene, in presse a polmone, con cicli estremamente lenti e soffici: la prima fase si protrae per almeno 36-48 ore. Se ne ottiene un mosto estremamente concentrato in zuccheri ed anche in aromi che, non mescolato a quello derivante dalle successive pressature, viene vinificato in vasche in acciaio con lunga fermentazione.
Da un ettaro di vigneto si producono circa 50 quintali di uva dai quali, in prima pressatura, si ottengono circa 700-800 litri di mosto atto alla produzione dell'Ice wine. Allorché il tenore alcolico raggiunge gli 11-12 gradi la fermentazione viene interrotta a mezzo filtrazione a freddo, cosa che permette di mantenere nel vino un residuo zuccherino pari a 80 gr/l.
Il vino, alla degustazione, presenta un aroma composito, ricco e pieno, con sentori di albicocca appassita e di miele; al gusto l'attacco è dolce ma non stucchevole, poi sapido, giustamente tannico, caldo, pieno, rotondo e molto intenso; eccezionale la persistenza aromatica!
È vino molto fine, che può sopportare un invecchiamento di molti anni, e che, come tutti i vini liquorosi, è vino da fine pasto e da meditazione

Un'iniziativa destinata al successo

Vino e kiwi: nozze perfette

L'abbinamento è stato proposto in occasione della VI Mostra mercato del frutto esotico stupendamente ambientato in Friuli

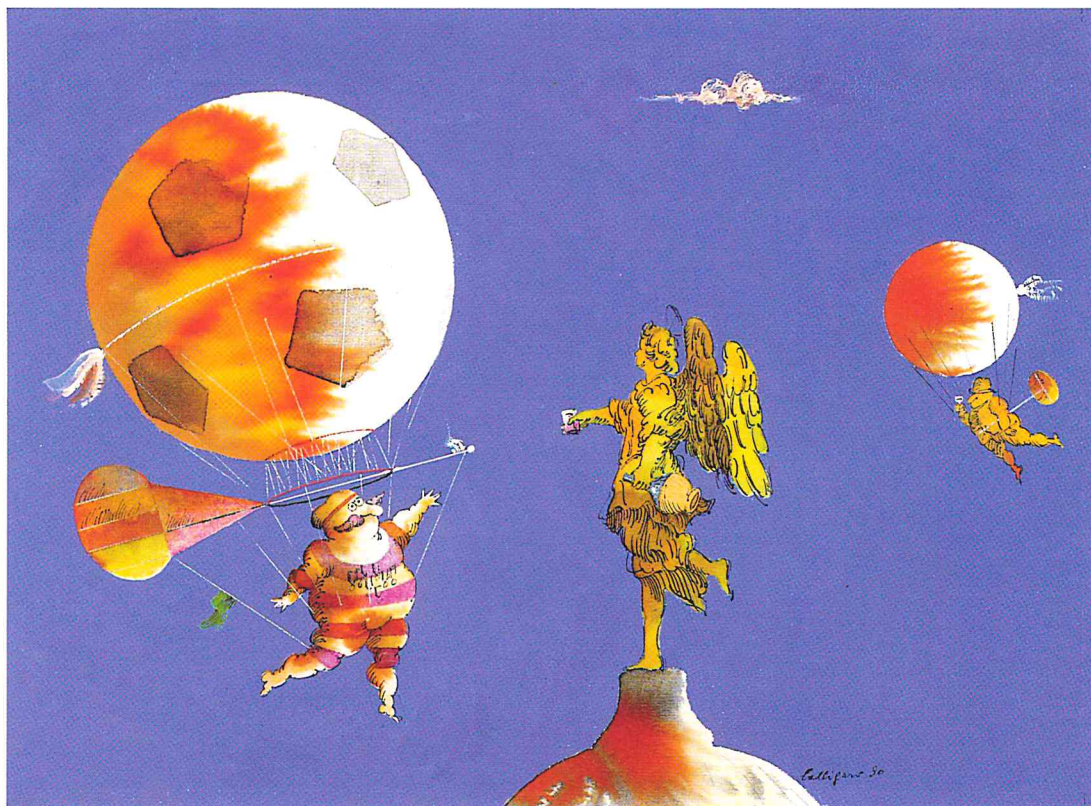
Vini friulani e kiwi: questo il singolare matrimonio celebrato ai primi di dicembre nella Casa del vino, che ha ospitato nelle sue sale una nutrita serie di appuntamenti in carnet per la VI Mostra mercato regionale del kiwi.
L'abbinamento fra un prodotto tipicamente friulano quale il vino ed un frutto esotico perfettamente ambientato in regione quale il kiwi si è rivelato ben indovinato e, nonostante una certa perplessità iniziale per l'audacia dell'accostamento, ha superato brillantemente la prova. Così gli invitati alla degustazione di un intero menù a base di kiwi messo a punto dall'Associazione provinciale cuochi di Udine, hanno apprezzato l'abbinamento successivo con Tocai friulano, Pinot grigio, Malvasia istriana, Chardonnay, Sauvignon, Merlot, Cabernet e Refosco proposto dal direttore del Centro regionale vitivinicolo Andrea Cecchini.
Particolarmente graditi sono stati l'aperitivo a base di Spumante Friuli Classico (i cui produttori si sono recentemente costituiti in associazione) e il gelato preparato dal Sindacato italiano gelatieri artigianali.
La presentazione di questo menù in cui il kiwi era abbinato con tipici prodotti friulani (come il prosciutto di San Daniele, il Montasio) ha concluso una tre giorni densa di appuntamenti, durante la quale alla Casa del vino è stata fra l'altro presentata un'indagine conoscitiva del prof. Vittorino Crivello sui gusti del consumatore e sugli aspetti merceologici del kiwi e sono stati assegnati riconoscimenti ai migliori produttori locali. Il «Gran premio qualità» (patrocinato dal C.R.S.A.) è stato assegnato alla aziende di Antonio Fregolent di Azzano X, di Pippo Americo di Valvasone e di Maria Cattarossi Faggion di Reana del Rojale, nonché ad un campione della Friulkiwi. Il «Kiwi d'argento», trofeo per enti che si sono distinti per la promozione e la diffusione di questo frutto, è stato assegnato alla Friulkiwi di Rauscedo, la maggiore cooperativa del settore della regione.
Oltre agli appuntamenti ospitati alla Casa del vino, la VI mostra mercato regionale del kiwi ha avuto come teatro un grande tendone issato in piazza I Maggio, dove i kiwicoltori friulani hanno messo in vendita il meglio della loro produzione.
«La Mostra è stata per noi l'occasione di far conoscere al largo pubblico il kiwi Made in Friuli, un frutto che sta avendo da noi un'ottima riuscita, anche in termini economici» ha detto il dr. agr. Ugo Del Fabro, presidente del Comitato promotore della Mostra, un'iniziativa per la riuscita della quale hanno dato il loro patrocinio l'Assessorato regionale all'agricoltura, la Camera di Commercio di Udine, l'Ersa, il Centro regionale di sperimentazione agraria, la Facoltà d'agraria di Udine, l'Assessorato all'agricoltura della Provincia di Udine, l'Istituto agrario statale di Cividale, l'Ente Fiera - Udine Esposizioni (*mt*)

Il Mondiale e il vino friulano

Un sorriso in campo

di Andrea Cecchini

Il Mondiale di calcio è ormai alle porte. Già; lo avevamo anticipato nel «Vigneto» che chiudeva il 1989 e ne riparliamo ora con questo primo numero del 1990. Ma è veramente il caso di parlarne tanto? E quali saranno i programmi collaterali a queste tre partite che si disputeranno allo Stadio Friuli, che potranno in qualche modo far emergere l'immagine del prodotto che ci sta tanto a cuore, e cioè il vino friulano? E quali le possibilità per le aziende, che volessero in qualche modo collaborare?
Vediamo un po': innanzitutto è bene ricordare che il ministero dell'Agricoltura ha stanziato 22 miliardi per la campagna «Vini d'Italia»; miliardi che sono serviti per diventare sponsor di Italia '90, in cambio di tutta una serie di opportunità fornite dal pacchetto «sponsor ufficiale». Che cosa ne deriva? Indubbiamente, lo slogan «Vini d'Italia» che apparirà sui 12 campi dove verranno disputate le partite non sfuggirà all'attenzione delle centinaia di milioni di telespettatori di tutto il mondo, con la conseguenza che si saprà finalmente che anche in Italia si produce il vino e non soltanto in Francia o in Germania. E questo è già qualcosa.
Da aggiungere la possibilità offerta in questi giorni dall'Ente Nazionale per la valorizzazione del vino a tutte le aziende interessate, di poter accedere ad un bando di concorso per poter utilizzare in etichetta i marchi ufficiali della campagna «Vini d'Italia» nonchè il «Ciao», mascotte di Italia '90.
Accanto a questo, c'è anche la possibilità da parte delle aziende di diventare «fornitori ufficiali» di Italia '90, con la conseguenza che i propri prodotti potranno essere forniti in tutte le manifestazioni ufficiali. A questo punto i nostri lettori si chiederanno: e il Centro cosa farà? Ovviamente, nell'impossibilità di entrare in qualche modo all'interno degli stadi, si è cercato di inventare qualcosa che potesse in qualche modo attirare l'attenzione del pubblico e dei giornalisti al di

Una mostra
di vignette umoristiche
alla Casa del vino
dal 3 maggio all'8 luglio
in collaborazione con
il Consorzio del prosciutto di
S. Daniele e Udine '90

fuori dell'ambito delle partite, consci che tutti coloro i quali giungeranno in Friuli per le partite, avranno anche il tempo di guardarsi attorno e cercare di trascorrere piacevolmente qualche ora. Ecco allora l'idea; poter sorridere e ridere di un evento ha sempre una funzione liberatoria, ci permette di prendere la giusta distanza e quindi giudicare più obiettivamente e serenamente un fenomeno. Prendendo così spunto dalle vignette umoristiche si è pensato di realizzare una mostra grafica a carattere internazionale dedicata ai disegnatori umoristici intitolata: «Un sorriso mondiale».

La mostra, che sarà inaugurata il 3 maggio e durerà fino all'8 luglio, si terrà presso la «Casa del vino», e verrà effettuata in collaborazione con il Consorzio del prosciutto di San Daniele e la Società Udine '90. Nove gli autori, scelti con cura tra i migliori al mondo per la specificità dell'argomento trattato dallo studio di Patrizia Novajra, incaricata dell'organizzazione: Altan, Jacovitti, Calligaro, Biassoni e Giuliano per l'Italia; Ziraldo per il Brasile, Mordillo per l'Argentina, Serre per la Francia, Ballesta per la Spagna. Verranno esposte le migliori opere riguardanti lo sport del calcio assieme a delle opere create apposta per l'occasione, dove la comicità sarà legata alla bottiglia di vino, al prosciutto e al mondiale.

Per pubblicizzare al meglio questa mostra, alcune vignette verranno riprodotte su alcune pagine giganti di quei rotor prismatici che sono stati installati a Udine ed anche in Regione per l'occasione appunto del Mondiale, così sarà possibile divertirsi anche correndo per strada od in attesa del verde davanti a qualche semaforo.

E il vino in tutto questo cosa c'entra? Chiaramente, gli ospiti che avranno modo di visitare la mostra, non potranno non accorgersi di essere a casa nostra, nella casa del vino e accanto al sorriso, porteranno via la consapevolezza che i vini friulani sono tra i migliori del mondo ●

La vignetta di Renato Calligaro.
Sotto quella dello spagnolo Juan Ballesta; nella pagina a fianco quella di Altan.

A quattr'occhi con il sen. Paolo Desana

Il commiato dal «papà» della doc

Dopo 25 anni di presidenza del Comitato nazionale e 44 di impegni in campo vitivinicolo il parlamentare casalese si è... pensionato

Il «papà della denominazione di origine controllata» è andato in pensione. Ha lasciato cioè, dopo anni e anni di coraggiosa e appassionata milizia in difesa del buon vino, il suo incarico alla presidenza del Comitato nazionale di tutela dei vini a doc passato nelle mani del prof. Mario Fregoni. Un distacco voluto dallo stesso interessato che per cinque lustri ha combattuto, senza momenti di tregua e senza compromessi — bisogna pur dirlo in onore e a giusto merito, di questo casalese tutto di un «pezzo» — la sua battaglia per l'affermazione della nobile bevanda italiana.

Il senatore Paolo Desana, 72 anni compiuti proprio nel gennaio scorso, è nato a Casale Monferrato e qui risiede.

E qui, conclusi gli studi, imparò ad amare il vino subito collocandosi alla guida di un'azienda viticola e vinicola delle colline che tanto ha amato per proiettarsi, poi, nell'attività parlamentare (è stato senatore dal 1958 al 1963) e in quella nazionale e internazionale nel settore del vino e della viticoltura italiana collezionando una lunghissima serie di meritati riconoscimenti ai vari livelli, tutti di grande prestigio.

Ma il fiore all'occhiello del suo impegno resa la legge 930 sulle denominazioni di origine che ha indubbiamente segnato il notevole salto di qualità compiuto dai vini italiani in questi ultimi trenta/quarant'anni.

Già nel 1966 il senatore Desana sostituiva, alla presidenza del Comitato nazionale, il prof. Giuseppe Dalmasso e iniziava quel lungo periodo di instancabile e affettuosa attività che doveva meritargli il titolo di «papà della doc».

Bene di lui ha scritto un bisettimanale della zona di Casale che, per la penna di L.A., lo ha intervistato dopo la sua decisione di lasciare il prestigioso incarico.

«In 25 anni l'attività del Comitato — vi si legge — pur con molti limiti strutturali (leggi dattilografe et similia) è stata enorme. Basta pensare alle istruttorie e ai riconoscimenti per 220 vini. «Il mio primo Doc è stato il Moscato d'Asti, l'ultimo l'Arneis Roero...» commenta con noi il sen. Desana che incontriamo nel suo «buen retiro» di Cerrina circondato da ricordi, come il Grappolo d'Oro degli enotecnici, il Torchio d'Oro di La Morra, lo splendido Putto d'Oro del Chianti.

«Ma forse la cosa cui tengo di più è la cittadinanza onoraria di Cerrina, concessami, a sorpresa e senza sollecitazioni, da una giunta di sinistra». La motivazione ricorda Desana come «difensore dell'agricoltura di collina».

Torniamo alla Doc e chiediamo a Desana qual è stata, a suo avviso, la Regione che meglio ha recepito le leggi: «Non è una regione, ma la provincia autonoma di Bolzano dove l'80% dei vini prodotti sono Doc e i controlli funzionano alla perfezione. Una sensibilità da imitare».

Ricordi belli e brutti.

«Così di primo acchito penso a una cerimonia del 1975 in Rio Grande, in Brasile per il centenario dell'immigrazione italiana. Ero invitato come conferenziere, mi han detto di parlare italiano perché tutti lo capivano... In effetti abbiamo avuto una accoglienza commovente... Ho chiesto come fare per sdebitarmi e un po' scherzando e un po' no mi han detto che avrebbero voluto avere un concerto di Gigliola Cinquetti... Al ritorno, a Roma, attraverso

un nostro onorevole, sono riuscito a farla poi cantare là...».

Poi ci sono i ricordi di viaggo «in tutti i luoghi dove si produce e vende vino» sia all'estero che in Italia («la conosco tutta»). Tra l'altro a Roma aveva subito rinunciato all'auto di servizio e il suo miglior autista in Italia era la moglie...

Tra le cose da dimenticare: «La continua battaglia per avere il minimo indispensabile, compresa una segretaria efficiente per battere i verbali».

Ora che è andato in pensione («se i collegamenti Casale-Roma fossero migliori avrei forse ancora continuato cinque anni...»). Possiamo azzardare la domanda su quale vino ama di più il «papà della Doc» (da una «soffiata» del figlio Andrea sappiamo che preferisce quelli invecchiati, in primis da buon monferrino il Barbera).

«In effetti — risponde — sulla mia tavola brilla il Barbera del Monferrato e, se si può, il Brunello di Montalcino... Alla sera apriamo la bottiglia giusta e la passiamo alla caraffa per il giorno dopo... Voglio anche aggiungere che i vini del Friuli sono tra i migliori per qualità, peccato che gli stessi friulani bevano di più di quanto producano».

«Comunque, ha aggiunto Desana, quanto alla qualità espressa mediamente nelle varie zone doc, debbo dare atto che, per me, nel Friuli tale espressione è tra le più elevate. Ed è vero».

Ancora una volta, quindi, Desana ha voluto manifestare così la propria ammirazione per il Friuli.

Gliene siamo grati

Legislazione viticola

Chiose all'autorizzazione CEE per i 295 ettari doc

Estirpi reimpianti nuovi impianti

Il pericolo delle mine vaganti. Per il dopo 31 agosto 1990 la linea più gradita è quella delle scelte autonome

di Claudio Fabbro

Nel numero 5 del settembre 1988 avevamo salutato con soddisfazione la favorevole decisione con cui (in deroga al blocco degli impianti viticoli previsto dai Reg. C.E.E. 1208/84 e 822/87) la Comunità Economica Europea aveva autorizzato l'Italia ad eseguire 964 ettari di nuovi impianti D.O.C., di cui ben 295 assegnati, a domanda dei viticoltori, alla nostra Regione (*vedi tab. 1*).
Si trattava di istanze presentate a tutto il 30.6.87 (*tab. 2*) e la concessione ha già avuto pronta risposta, con la messa a dimora di vitigni «moderni» che, con il prossimo raccolto, già daranno i primi frutti. Poca cosa però in una Regione dove la viticoltura da anni assestata a quote di poco superiori ai 20.000 ettari e dove la carenza d'uva-vino appare cronica dal 1987. Scarse produzioni da un lato, per perpetuarsi di ricorrenti avversità (gelate, grandine ecc.) ma anche l'avviamento di un progetto quinquennale di ristrutturazione collettiva 1987/91, finanziata dalla C.E.E. con il Regolamento n. 458/80, impediscono di far fronte alla crescente domanda.
Sostenuti i prezzi, anche per l'incisività di accordi professionali che dal 1988 vedono sedute attorno ad uno stesso tavolo le Organizzazioni dei viticoltori e quelle agroindustriali, certamente sensibili alle possibilità recate dalla legge regionale n. 13/88 in materia di credito agrario.
Dunque manca uva, la domanda è alta, si estirpa l'essenziale, l'alternativa agraria alla vite non esiste in collina e non è parimenti remunerativa in pianura; la cooperazione funziona. Ne consegue una naturale volontà dell'agricoltore di puntare ancora, decisamente, sulla viticoltura D.O.C. e prova ne è il flusso delle richieste, alla C.E.E., di istanze di deroga il blocco degli impianti, presentate dal 1.7.87 al 30.6.89 (*tab. 3*) e dal 1.7.88 al 30.6.89 (*tab. 4*).
Un aspetto interessante è l'alto numero dei viticoltori interessati ad ampliare la superficie vitata:
— 1987/88: n. 104 viticoltori per complessivi 305,17.73 ettari pari a 2,93 ettari per azienda;
— 1989/90: n. 274 viticoltori per complessivi 652,87.29 ettari pari a 2,38 ettari per azienda.
La richiesta di così modesti ampliamenti, ripartiti fra numerosi produttori, sembra essere estremamente apprezzata in sede ministeriale e comunitaria, in quanto l'arrotondamento viticolo non appare finalizzato a lucrare premi per distillazione, bensì al raggiungimento di una quota utile tale da consentire la presenza in azienda, oltre al capo famiglia, del figlio fresco di studi agrari e con voglia di fare, aggiornare e progredire.
La prudenza M.A.F./C.E.E. nel concedere massicci ampliamenti superficiali è senz'altro giustificata e non è sempre facile dimostrare a preventivo, una peculiarità friulana e giuliana, valutata unitamente ad una massiccia richiesta d'altre Regioni

Superfici ammissibili a nuovo impianto V.Q.P.R.D. (domande presentate dal 30.6.86 al 30.6.87)

(Tab. 1) C.E.E.

Spagna	ettari	2.885
Francia	»	2.427
Italia	»	964,78.83
di cui:		
E. Romagna	»	237,41.25
Abruzzo	»	204,80.00
Umbria	»	213,36.70
Friuli-V. G.	»	295,21.88
Altre	»	13,99.00
Tot. Italia	»	964,78.83

(Tab. 2) Friuli-Venezia Giulia

Aquileia	ettari	22,43.40
Carso	»	25,52.55
Colli Orientali del Friuli	»	67,35.60
Collio	»	43,97.79
Grave del Friuli	»	77,93.39
Isonzo	»	49,76.35
Latisana	»	4,73.60
Lison-Pramagg.	»	3,49.20
Tot. Friuli-V. G.	»	295,21.88

che da troppi anni pesano in campo di premi per distillazione obbligatoria. Vi è dunque il fondato timore che impianti D.O.C., una volta eseguiti con autorizzazione comunitaria, diventino in breve delle autentiche mine vaganti, con forzature irrigue tali da quadruplicare le rese ed avviare il tutto, alla faccia delle motivazioni ed assicurazioni originarie, alla distillazione a spese della collettività.
Un'altra preoccupazione è data da candidature d'aziende sorte ex novo, mai prima presenti nel settore vite-vino, che piomberebbero sul mercato dall'oggi al domani con massicce produzioni, fonte di turbativa sull'andamento dei prezzi.
In tali casi il M.A.F. ha ritenuto opportuno correggere il tiro, apportando tagli proporzionali fino al 70% delle richieste.
Esempio pratico:
1) Azienda A: superficie vitata esistente Ha 12 + superficie vitata richiesta Ha 20 = Ha 32; superficie ammissibile = 32x30% = Ha 9.60 (su ettari 20 richiesti).
2) Azienda B: superficie vitata esistente «negativo» + superficie vitata richiesta Ha 40; Ha 40x30% = Ha 12 (su ettari 40 richiesti).
Si attende pertanto con grande fiducia la prossima decisione comunitaria, con l'occasione ricordando che l'abusivismo viticolo non è strada perseguibile, per costume ed autodisciplina regionale, per le sanzioni previste (1-3 milioni/ettaro più l'estirpo) ma anche per la tradizionale vigilanza che anima e caratterizza chi all'agricoltore sta fisicamente vicino («l'amico» confinante) nonché il semplice uomo della strada cui un certo tipo d'informazione mirata indica nell'agricoltore, trovando fertile terreno, un potenziale nemico della natura, dell'ambiente, della flora e della fauna, stravolgendo ad arte la realtà delle cose.
La disciplina del potenziale vitivinicolo prevista dal Regolamento C.E.E. 16.3.87 n. 822 esaurisce un ciclo operativo triennale il 31 agosto 1990.
Fino a tale data nulla osta a nuovi impianti V.Q.P.R.D., purché abilitati dopo lunga istruttoria provinciale, regionale, ministeriale ed, infine, definizione comunitaria.
Per il resto sono liberalizzati *impianti ex novo*:
— di viti madri di portainnesti;
— nell'ambito di misure di ricomposizione o di esproprio per motivi di pubblica utilità;
— di superfici destinate alla sperimentazione viticola.
Nulla osta, inoltre, alla esecuzione di *reimpianti* (eseguiti entro 8 campagne successive a quella in cui ha avuto luogo un'estirpazione regolarmente dichiarata d'equivalente superficie vitata).
Il diritto di reimpianto può essere parzialmente o totalmente trasferito solo nel caso in cui una parte dell'azienda in questione diventi di proprietà di un'altra azienda; in questo caso tale diritto può essere esercitato all'interno di quest'ultima, entro i limiti delle superfici trasferite.
Questa possibilità non va confusa con la «cessione del diritto di reimpianto», vera e propria compravendita con atto notarile registrato, disciplina sospesa con sentenza della Corte Costituzionale (maggio 1988) e per cui sta per essere riproposto un decreto modificato «ad hoc».

Nelle foto: in alto, vigneto di Bellussera; in basso, stessa superficie vitata, dopo l'estirpo della Bellussera, con impianto Silvoz e irrigazioni di soccorso.

Quali le previsioni dopo il 31.8.90?
La linea più gradita all'azienda manageriale è quella di scelte autonome in base al proprio mercato, anche con rinuncia a premi (riconversione, abbandono, arricchimento, distillazione ecc.). In poche parole: chi sa produrre e vendere bene proceda con la viticoltura; chi, in tanti anni e con tante possibilità offerte dalla C.E.E. con provvidenze d'ogni tipo, continua a pesare sul bilancio comune europeo, chiuda definitivamente con la viticoltura e si dedichi ad altre coltivazioni.
Ma gli addetti ai lavori sono piuttosto scettici sul fatto che tale linea possa essere adottata. Siamo infatti inseriti, volenti o nolenti, in una famiglia così numerosa ed individualista, dove generosità ed egoismi, serietà e furberie, qualità ed adulterazioni coesistono da anni; l'indisciplina di pochi produrrà, ancora una volta, provvedimenti legislativi nuovi, adattati al momento ed alle situazioni generali dello Stato membro, e non certamente alle singole realtà regionali, siano esse o meno sopportate da autonome specialità ●

(Tab. 3) Istanze di deroga alla C.E.E. dal 1-7-87 al 30-6-89

Provincia	Zona D.O.C. interessata		Superficie richiesta
Gorizia	Collio	ha.	26,60.58
	Isonzo	ha.	27,15.93
	Carso	ha.	0,76.86
Trieste	Carso	ha.	5,80.00
Udine	Colli Orientali del Friuli	ha.	31,76.70
	Aquileia	ha.	50,28.20
	Latisana	ha.	negativo
	Grave del Friuli	ha.	76,16.45
Pordenone	Grave del Friuli	ha.	86,17.01
	Lison-Pramaggiore	ha.	0,46.00
Totale regionale n. viticoltori 104		ha.	305,17.73

(Tab. 4) Istanze di deroga alla C.E.E. dal 1-7-88 al 30-6-89

Provincia	Zona D.O.C. interessata		Superficie richiesta
Gorizia	Collio	ha.	50,19.21
	Isonzo	ha.	73,02.47
	Carso	ha.	1,02.39
		ha.	124,25.07
Trieste	Carso	ha.	negativo
Udine	Colli Orientali del Friuli	ha.	111,12.74
	Aquileia	ha.	53,87.19
	Latisana	ha.	15,17.80
	Grave del Friuli	ha.	74,79.46
		ha.	254,97.19
Pordenone	Grave del Friuli	ha.	272,84.63
	Lison-Pramaggiore	ha.	0,81.40
Totale regionale n. viticoltori 274		ha.	652,87.29

L'analisi chimica dei vini

Valore delle nozioni di pH e rH

Non si devono né trascurare né sottovalutare, ma tanto meno si dovrà abusarne

di Vanni Tavagnacco

L'analisi chimica classica, con i suoi metodi che modificano profondamente il vino o lo stato dei suoi costituenti, determina la loro concentrazione totale senza, peraltro, informarci sul loro stato di combinazione o di ionizzazione; al contrario l'analisi fisico-chimica, con i suoi metodi che misurano, senza modificarle, certe proprietà del vino che sono in rapporto con lo stato di alcuni suoi costituenti, ci dà su questo stato ragguagli molto precisi.
La fisica-chimica delle soluzioni permette spesso di ottenere delle grandezze significative senza conoscere la composizione dettagliata del mezzo. È questo il caso di pH e dell'rH, che vengono determinati senza conoscere le concentrazioni sia degli acidi che delle basi che condizionano il valore del pH, sia dei sistemi ossido-riducenti che influiscono sul valore dell'rH.
Dal pH e dall'rH dipendono un'enormità di fenomeni.
Essi non sono che delle grandezze esprimenti una condizione d'insieme, degli indici il cui valore dipende dalla natura e dalla concentrazione delle sostanze presenti. Precisamente, essi forniscono dei dati globali che permettono di seguire un fenomeno senza che sia necessario determinare la natura e le concentrazioni di tutti i costituenti la soluzione in esame.

Il pH

La maggior parte delle proprietà dei vini e dei fenomeni che vi avvengono dipendono dall'acidità dei vini stessi. L'acidità di titolazione, o acidità totale, dà soltanto la somma degli acidi liberi, senza tener conto della loro forza, e quindi non definisce sufficientemente l'acidità. Per contro l'acidità reale, o concentrazione degli ioni idrogeno, espressa con il simbolo pH, è in relazione sia con la quantità che con la forza degli acidi presenti in soluzione. Essa quindi rappresenta la concentrazione degli ioni idrogeno che un acido è capace di liberare in soluzione acquosa, ed è tanto più elevata quanto maggiore è la forza di dissociazione degli acidi presenti.
Il pH del vino, che dipende dalla natura degli acidi, dalla loro concentrazione e dalla proporzione nella quale essi si trovano saturati dalle basi, varia da un valore di 2,8 a 3,8.
Il pH è uno dei valori analitici più variabili nell'analisi di un vino, prescindendo da quelle che possono essere le modificazioni a livello di acidità titolabile. Inoltre la concentrazione degli ioni idrogeno di un vino varia fortemente sia durante la conservazione che durante la sua vinificazione. Risultano evidenti, contemporaneamente, l'importanza del fattore pH e la sua grande variabilità.

Sull'importanza del pH in enologia, citerò degli esempi che meglio chiariranno la fondamentale necessità della sua determinazione in sede di analisi chimico-fisica:
1) il gusto delle sostanze acide del vino, contrapponendosi al gusto delle sostanze a sapore dolce, dominandolo o compensandolo, è legato contemporaneamente all'acidità di titolazione, ossia alle concentrazioni delle loro molecole, ed all'acidità reale, ossia alle concentrazioni degli idrogenioni che queste impongono al vino. Inoltre il tono e la vivacità del colore dei vini rossi dipende strettamente dal loro pH;
2) la chiarificazione, soprattutto quella dei vini bianchi, per collaggio con proteine di origine organica, è tanto più difficile e le probabilità di surcollaggio sono tanto maggiori quanto più basso è il pH;
3) un dato batterio non può attaccare un dato costituente di un vino se non quando il pH sia superiore ad un certo limite, o pH di inibizione, tant'è che le trasformazioni che i batteri provocano nei vini sono in stretta dipendenza del pH. Così, solo vini a pH elevato, per lo meno uguale o meglio superiore a 3,5, possono subire la decomposizione dell'acido tartarico, meglio conosciuta come «girato». L'acido malico, molecola molto più facilmente attac-

cabile, è decomponibile, in fermentazione malolattica, a partire da pH 3,0, ma tanto più facilmente quanto più alto è il pH;

4) gli intorbidamenti dovuti dalla «casse ferrica» e dalla «casse rameica» sono in stretta dipendenza del pH e, in un dato vino, assumono dei valori massimi per un pH compreso tra 3,0 e 3,5. Man mano che il pH diminuisce, aumenta la solubilità dei composti insolubili responsabili degli intorbidamenti, ma nello stesso tempo diminuisce la dissociazione dei complessi poco ionizzati che i metalli formano con gli acidi organici e nei quali sono così nascosti. Esistono, evidentemente, per l'insorgenza di queste «casses», dei pH ottimali;

5) in un dato vino, la precipitazione del bitartrato di potassio è tanto più probabile quanto più il pH è prossimo a 3,6, condizione nella quale la concentrazione delle molecole di bitartrato è massima;

6) per arieggiamento del vino, l'acido solforoso viene ossidato ad acido solforico, acido estremamente forte, da cui risulta a lungo andare un forte aumento dell'acidità reale, o diminuzione del pH, essendo per contro l'acidità totale molto poco modificata;

7) la determinazione della concentrazione degli ioni idrogeno permette di conoscere la proporzione che di ciascun acido è libera e quella che invece è combinata. Le molecole indissociate, infatti, non hanno le stesse proprietà degli ioni, particolarmente per quanto concerne l'influenza sul gusto;

8) il potere antisettico dell'acido solforoso e l'odore che esso comunica ad una soluzione aumentano di molto con la concentrazione degli ioni idrogeno di quella soluzione, poiché la frazione allo stato di SO^2 libera disciolta aumenta.

Non sempre, però, il verificarsi di certi fenomeni in un vino vanno comunque ricondotti all'influenza del pH. Con due esempi sarà facile capire il perché.

1) La casse ferrica dipende, oltre che dal pH, dalla natura degli acidi organici presenti e dalla più o meno grande dissociazione dei complessi che essi formano col ferro, il quale risulta così più o meno dissimulato all'acido fosforico o ai composti fenolici. Esperienze che intendessero di studiare l'influenza del pH sullo sviluppo di questi intorbidamenti facendo variare la natura degli acidi insieme al pH, non porterebbero ad alcuna conclusione.

2) Il gusto acido di un vino è in relazione sia con il pH che con l'acidità di titolazione. Gli acidi intervengono, sulla sensazione acida, non soltanto con gli ioni H+ che essi liberano, ma anche con le loro molecole indissociate che hanno gusto proprio, diverso per ciascun acido. A parità di pH, gli acidi acetico, tartarico, malico, sembrano molto più acidi dell'acido cloridrico; di contro, una concentrazione elevata di ioni H+ contribuisce a rendere il vino più magro e più secco. Dal pH non dipende, quindi, tutto ciò che riguarda il gusto acido dei vini!

L'ossido-riduzione rH

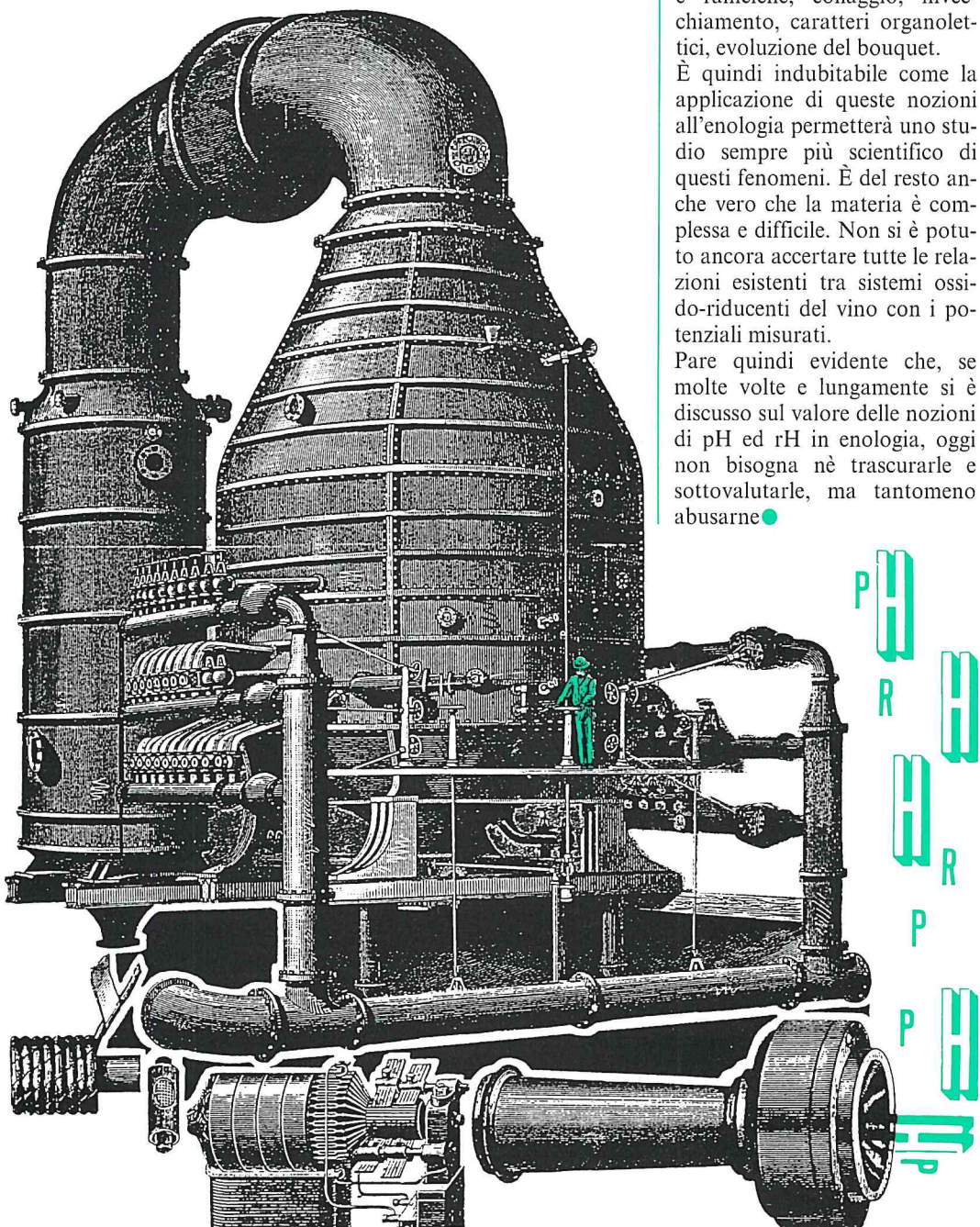
Come senza la nozione di pH è ben difficile comprendere i fenomeni in cui intervengono gli acidi e le basi, così senza la nozione di potenziale di ossido- riduzione non è possibile comprendere realmente i fenomeni in cui intervengono degli ossidanti o dei riducenti, specialmente i fenomeni che dipendono dalla presenza o dell'assenza di ossigeno in una soluzione, come il vino.

Con la rilevazione dell'rH si giunge ad esprimere due nozioni: la forza di un ossidante o di un riducente, ed il livello ossidante o riducente di un mezzo. Più il mezzo è ossidante, come succede in un vino fortemente arieggiato, più esso accusa un potenziale di ossido-riduzione elevato (350-450 millivolts). Al contrario, quando il vino è conservato al riparo dall'aria, il suo potenziale diminuisce progressivamente fino ad un valore fisso, detto potenziale limite. In vini posti al riparo dall'aria per lungo tempo o in bottiglia da parecchi mesi l'rH assume valori di 100-150 millivolts.

È del resto dimostrato come l'rH attuale in un vino non può essere considerato come una costante fisica, poiché il risultato trovato dipende largamente dalle condizioni nelle quali è posto il vino nel momento della misurazione.

In enologia molti fenomeni sono in relazione all'ossigeno presente in un vino, e quindi con il potenziale di ossido-riduzione: fermentazioni da parte di lieviti e batteri, precipitazioni ferriche e rameiche, collaggio, invecchiamento, caratteri organolettici, evoluzione del bouquet.

È quindi indubitabile come la applicazione di queste nozioni all'enologia permetterà uno studio sempre più scientifico di questi fenomeni. È del resto anche vero che la materia è complessa e difficile. Non si è potuto ancora accertare tutte le relazioni esistenti tra sistemi ossido-riducenti del vino con i potenziali misurati.

Pare quindi evidente che, se molte volte e lungamente si è discusso sul valore delle nozioni di pH ed rH in enologia, oggi non bisogna nè trascurarle e sottovalutarle, ma tantomeno abusarne●

Sulla precoce messa a frutto del G.D.C.

L'influenza del sesto d'impianto

I risultati (anche in ordine all'ammortamento dei costi) di un test condotto sul Tocai friulano in un vigneto nella zona di Codroipo negli anni 1986 e 1987

di Ferruccio Giorgessi

La possibilità di entrare in piena produzione velocemente è caratteristica importantissima per una forma di allevamento, specie nella finalità di un ammortamento più rapido delle spese d'impianto. Parliamo, quindi, della verifica del ritardo spesso rilevato in viti allevate a G.D.C. rispetto a viti allevate a Controspalliera o Cortina pendente semplice, con lo scopo di trovare una soluzione agronomica a tale inconveniente, tenuto conto soprattutto del maggior costo d'impianto del G.D.C. (Ianni-ni-Scudeller, 1985).

In una ricerca condotta nello stesso campo sperimentale della presente (Giorgessi, in litteris) è stato osservato che la cv. *Tocai friulano* impostata a G.D.C. non manifesta questa possibilità. Ora verrà invece esaminata e studiata, sul medesimo vitigno, la possibilità offerta dall'utilizzo di un numero maggiore di viti/ha con il restringimento del sesto d'impianto.

Materiali e metodi

La prova è stata condotta nel 1986 e 1987 in un vigneto della Cantina Sociale di Codroipo (Ud), situato in una località viticola della pianura friulana.

Notizie più dettagliate sulle caratteristiche pedoclimatiche del posto in cui si è svolta la prova si possono trovare in un lavoro precedente (Giorgessi, in litteris).

Nel vigneto irrigato e coltivato a Tocai f. sono state messe a confronto le seguenti tesi, ognuna ripetuta tre volte:

1) - Tocai f. allevato a G.D.C. con sesto d'impianto 4mx1.30m (1900 viti/ha)

2) - Tocai f. allevato a G.D.C. con sesto d'impianto 4mx1m (2500 viti/ha)

3) - Tocai f. allevato a Cortina pendente semplice con sesto d'impianto 3mx2m (testimone) (1666 viti/ha).

Per evidenziare l'eventuale anticipo o ritardo indotto dai due sesti impiegati, rispetto alla Cortina pendente semplice presa come riferimento, è stato utilizzato l'indice Ir, già proposto (Giorgessi, 1989).

Assieme alla produzione d'uva ed ai relativi Ir, si sono rilevati il peso medio del grappolo, il numero di nodi/vite, la fertilità reale delle gemme (solo nel 1987) ed inoltre gli zuccheri riduttori del mosto (%), l'acidità titolabile totale (%) ed il pH, per una valutazione dell'aspetto qualitativo della produzione.

È stato determinato anche il costo d'impianto del vigneto allevato a G.D.C. e Cortina pendente semplice, per una quantificazione dell'importo da ammortizzare (tab. 1).

Tale costo è stato considerato uguale alla somma delle spese sostenute fino al 2° anno dall'inizio dell'impianto anziché al 3°, viste le tecniche agronomiche adottate in questo caso specifico (Giorgessi, in litteris).

Gli importi relativi alle voci di spesa sono quelle sostenute dall'azienda.

Nel compenso per il capitale fondiario (Bf), il saggio adottato è stato dell'1% applicato sul valore della terra, valutata in base a stime in vigore nella zona.

Per la quota di ammortamento è stata usata la seguente formula:

$$Q\,am = Ko \frac{rq^n}{q^n - 1}$$

dove Ko = costo dell'impianto all'anno zero

r = 0.06

n = 25 anni

* * *

Risultati e discussione

Come già premesso, il lavoro ha interessato il Tocai friulano perché tale vitigno aveva denunciato, precedentemente (Giorgessi, in litteris), un certo ritardo produttivo (Ir = 1).

Su questa varietà sono stato verificati nel 1986 e 1987 le risposte produttive di due sesti d'impianto, per osservare in particolare quale dei due riusciva a completare prima l'impalcatura di produzione e ad anticipare così la fase di piena produzione.

1) Questo lavoro è stato eseguito nell'ambito del Progetto finalizzato «Viticoltura» sub-progetto 3° «Razionalizzazione degli impianti» del Ministero per l'Agricoltura e le Foreste e anche con il contributo del Centro per il potenziamento della viticoltura e dell'enologia del Friuli-Venezia Giulia.

2) Ferruccio Giorgessi è sperimentatore presso l'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano (TV).

Nel 1986, i due sesti confrontati hanno mostrato un Ir<1 e un Ir=1 ovvero ancora un ritardo produttivo rispetto alla Cortina pendente semplice (tab. 2).
Nel 1987, viceversa, il sesto stretto ha migliorato significativamente la resa del G.D.C., Ir>1, sfruttando la maggior carica di nodi/ha e la più elevata fertilità delle gemme delle viti così allevate, mentre il sesto largo non è andato oltre un Ir=1, in dipendenza di una carica di nodi/ha e di una fertilità delle gemme troppo simile tra due forme di allevamento (tab. 2).
Secondo una certa logica, tuttavia, sembra che il sesto stretto non avvantaggi le viti nel processo di formazione dell'impalcatura di produzione, poiché essa appare completata il primo anno anche dal sesto largo, vista la sua carica di nodi/vite (tab. 2), ma promuova, rispetto a quest'ultimo, un accrescimento ed uno sviluppo più equilibrato delle proprie piante, attraverso un metabolismo più regolare, non turbato da eventuali fattori climatici negativi.
Lo dimostra il fatto che la fertilità delle gemme è risultata significativamente migliore nel 1987 nelle piante allevate col sesto stretto ed altrettanto è ipotizzabile che sia accaduto nel 1986, data l'interdipendenza e la relazione che passa tra la carica di nodi/ha, la fertilità delle gemme ed il peso del grappolo nel determinare le rese d'uva. Per gli stessi motivi, la fertilità delle viti allevate a G.D.C. con sesti diversi deve essere stata, sempre nel 1986, complessivamente inferiore a quella della Cortina pendente semplice (tab. 2). Dal punto di vista economico il sesto stretto ha prodotto, il secondo anno, il 35% di uva in più rispetto alla Cortina pendente semplice, una resa cha abbinata al prezzo medio dell'uva praticato nella zona nello stesso anno (L./kg 450) sembra sufficiente a coprire, sempre nello stesso anno, la differenza tra la quota di ammortamento di questa forma di allevamento (tab. 1) e quella della Cortina pendente semplice.
Per quanto riguarda l'aspetto qualitativo della produzione, i dati raccolti mostrano che esso non cambia tra le tesi confronta-

Tabella 1

	Forma di allevamento G.D.C.		Forma di allevamento Cortina pendente semplice	
	1° anno	2° anno	1° anno	2° anno
Lavorazioni terreno (aratura, ripuntature, estirpature)	804.600		804.600	
Concimazione	800.000	500.000	800.000	500.000
Barbatelle	2.200.000		1.900.000	
Armature filari pali cemento paletti interni in ferro filo in acciaio, ancoraggi, e tendifilo braccetti, ganci, bulloni	 950.000 1.615.000 1.619.300 2.413.000		 1.500.000 1.140.000 1.440.000	
Trattamenti anti-parassitari	70.000	160.000	70.000	160.000
Salari (tracciamento filari, buche viti e pali potatura secca, distribuzione concimi e antiparassitari)	5.400.000	490.000	4.000.000	490.000
Spese generali e amministrazione (4% sulle spese precedenti)	635.000	58.000	466.000	58.000
Benificio fondiario (Bf) (1%)	200.000	200.000	200.000	200.000
Totale	16.707.590*	1.708.000*	12.320.600*	1.708.000*
Quota di ammortamento	1.351.900		1.028.150	

* Costo di impianto del vigneto sul quale si è operato. Il costo viene distinto per forma di allevamento.

te, anzi la più produttiva sembra migliorare tendenzialmente la % degli zuccheri riduttori del mosto in entrambe le annate considerate (tab. 3).

Conclusioni

Tenendo conto dell'impostazione data alla prova, i risultati raccolti hanno permesso di accertare che la tecnica culturale utilizzata influisce positivamente sulla cv. prescelta e sulla problematica affrontata.
Infatti, il Tocai f., allevato a G.D.C., riesce a produrre più uva col sesto d'impianto stretto rispetto a quello largo. Tuttavia, tale risultato si manifesta solo il secondo anno di produzione, nell'ambiente in cui si è operato, e come conseguenza di una maggiore carica di nodi/ha e fertilità delle gemme. Nessun deprezzamento qualitativo si è registrato sull'uva prodotta. Sempre al secondo anno di produzione la resa d'uva più elevata (+ 35%) del sesto stretto è risultata sufficiente a bilanciare la maggior quota di ammortamento dell'impianto a G.D.C.

Riassunto

Si è cercato di saggiare le reali possibilità offerte da due sesti d'impianto nel far anticipare la fase di piena produzione a viti di Tocai f. impalcate su G.D.C., che avevano presentato inizialmente un certo «ritardo produttivo» rispetto a quelle di Chardonnay, allevate nelle medesime condizioni.
I sesti d'impianto utilizzati sono stati 4mx1.3m e 4mx1m.
I risultati ottenuti hanno dimostrato che il sesto stretto, rispetto a quello largo, promuove un significativo «anticipo» nel raggiungere lo stadio di piena produzione sul vitigno qui esaminato e nell'ambiente in cui si è operato. Tale stadio è raggiunto al secondo anno di produzione e presenta un livello produttivo del 35% superiore a quello della Cortina pendente semplice, sufficiente a compensare il sovrapiù della quota d'ammortamento del G.D.C.
Le maggiori rese ottenute non hanno causato alcuna influenza negativa sulla qualità del prodotto.

Tabella 2

Anno	Sesto di impianto	Resa uva (t/ha) G.D.C.	Resa uva (t/ha) Cort. P. semplice	Ir	Peso medio grappolo (g) G.D.C.	Peso medio grappolo (g) Cort. P. semplice	Ir	Fertilità reale gemme G.D.C.	Fertilità reale gemme Cort. P. semplice	N. medio nodi/vite G.D.C.	N. medio nodi/vite Cort. P. semplice	N. medio nodi/ha G.D.C.	N. medio nodi/ha Cort. P. semplice
	4x1,30	14,01		0,93	145		1,00			88		169,230	
1986		b	15,04			145					60	a	114,285
	4x1,00	16,12	ab	1,07	146		1,01			72		180,000	b
		a			n.s.							a	
	4x1,30	24,99		0,99	130		0,81	0,90b		65,3		125,500	
1987		B	25,21			160			0,93 b		56	b	109,815
	4x1,00	34,00	B	1,35	126		0,79	1,08a		64		160,000	b
		A			n.s.							a	

— I dati contrassegnati con lettere diverse differiscono significativamente tra loro ad un P = 0,01 (lettere maiuscole) e ad un P = 0,05 (lettere minuscole).
— Tocai friulano allevato a G.D.C. Risultati produttivi e relativi Ir in funzione dei sesti di impianto.

Tabella 3

Anno	Sesto di impianto G.D.C.	Zuccheri ridutt. mosto (%)	Acidità titol. totale (%)	pH mosto
1986	4x1,30	21,50	5,27	3,65
	4x1,00	22,27	5,77	3,72
		n.s	n.s	n.s.
1987	4x1,30	14,30	9,08	2,89
	4x1,00	14,78	8,88	2,88
		n.s	n.s.	n.s.

— I dati riportati e saggiati ad un P = 0,01 e 0,05 non differiscono significativamente tra loro.
— Tocai friulano allevato a G.D.C. Risultati produttivi in funzione dei sesti di impianto.

Bibliografia

Giorgessi F.: Influenza della scelta varietale sulla precocità di messa a frutto della Cortina pendente doppia (G.D.C.). In litteris.

Iannini B., Scudeller F.: Viticoltura ed enologia nel Veneto centro-orientale e proposte innovative. «La viticoltura nel Veneto centro-orientale». Regione Veneto, Ente sviluppo agricolo, 1985.

Un vigoroso dibattito alla Casa del vino

Per un vino a misura d'uomo

L'analisi e i suggerimenti agli enotecnici da parte dei professori Carlo Miconi ed Enzo Michelet

Alla ricerca di un vino a misura d'uomo; dunque vivo e perfettibile, mai neutralizzato perché violentato dalla chimica. Un prodotto che piace e ben si abbina alla gastronomia dei giorni nostri, in regola con la legge e creato per vivacizzare lo spirito più che per distruggere il fisico: si è discusso, fuori dai denti, alla «Casa del vino», delle caratteristiche del vino 89, scarso per quantità, certamente d'alta qualità potenziale, ma non per questo privo di problemi, insorti in vinificazione o subentrati nell'affinamento.

Dalla viva voce degli enotecnici presenti ed interessati (ma più spesso, affidata, per riservatezza, al filtro discreto del proprio presidente Alvano Moreale, la postulazione dei quesiti) si è sviluppata nei giorni scorsi una conversazione scientifica tutta da registrare.

Da una parte i protagonisti: i tecnici della vigna e della cantina, i giovani per decollare, gli esperti per aver conferma del proprio comportamento professionale, correggendolo all'occorrenza: dall'altra chi mastica scienza enologica di laboratorio ed applicata: Carlo Miconi ed Enzo Michelet, due generazioni di ricercatori cui poco o nulla sfugge nelle diagnosi dei vini, certamente non per intuizioni empiriche, ma per dimestichezza con attrezzature di laboratorio di grande precisione. Trattasi di nomi affascinanti, per carisma genetico ed attitudine alla divulgazione, ma soprattutto apprezzati per una serie di metodiche analitiche messe a punto per strappare, all'uva, al mosto e dal vino ottenuto, ogni segreto. Dai relatori è venuto un segnale certamente molto caro al consumatore: le tappe che portano alla qualità sono la conoscenza e la prevenzione, non certo la terapia, ultima spiaggia per rendere un prodotto certamente commerciabile, ma senz'altro ricondotto a vile anonimato organolettico.

Il prof. Miconi ha ripetutamente sottolineato come la più facile manualità di laboratorio analitico, certamente indispensabile, abbia fatto perdere di vista l'affascinante ruolo della microbiologia e di un mezzo per agganciare il sapere dell'uomo alla vita del vino: il microscopio. Chè il vino, secondo Miconi, è creatura vivente e la sua forza ed il suo pregio sta tutto nell'arrivare al palato dell'intenditore mai mortificato da tecnologie spinte al punto di farlo morire!

Con Piero Pittaro, presente nell'occasione a portare esperienze mutuate dal proprio osservatorio privilegiato che è la presidenza nazionale di categoria ed i tecnici di casa nostra, pronti a scendere nel particolare, si è discusso di chiarifiche, di acidificazioni ed arricchimenti, di filtrazioni e centrifugazioni ed altro ancora.

Si è concordato su una progressiva riduzione delle correzioni chimiche, certamente mezzo molto rapido per tamponare difetti, ma strada da non perseguire a senso unico se l'obiettivo è la qualità. La via giusta, o quanto meno quella attualmente più concreta, è quella dell'individuazione di una meccanica enologica finalizzata, certamente gravata da costo iniziale sostenuto ma ammortizzabile, per ritorno qualificativo (e dunque economico) a medio termine.

A monte si colloca, sempre e comunque, il sapere dell'uomo, con quelle risposte che egli sa trarre dal proprio laboratorio analitico e che sono la base per un intervento mirato e quantificato, dunque esatto e propedeutico per un progressivo accantonamento di pratiche empiriche la cui improvvisazione è veicolo di frequenti sorprese e di progressivo scetticismo, certamente penalizzante i vini di classe (*cf*) ●

L'immagine del Sauvignon

Non solo moda

Dopo anni di mortificanti silenzi la «pianta selvaggia» ha consolidato il suo consenso a livello internazionale

di Giovanni Colugnati

La straordinaria immagine che il Sauvignon si è creata negli ultimi anni a livello internazionale deve farci riflettere, per una serie di ragioni che cercheremo di analizzare in breve.
Innanzitutto il titolo. Non tragga in inganno il vocabolo «moda». In realtà per il Sauvignon si tratta di una piacevole riscoperta considerato che in Italia (ed in Friuli soprattutto) il vitigno esiste da moltissimo tempo, anche se, ad onor del vero, poco o nulla si sa, almeno ufficialmente, sulla sua introduzione.
Originario del Bordelais francese (dipartimento della Gironda) ove concorre con Semillon e Muscadelle a produrre i famosi vini Sauterne e Barsac, è stato probabilmente introdotto in Italia da questa regione verso i primi del secolo scorso e non dallo Champagne, come erroneamente farebbe ritenere il sinonimo che gli è stato attribuito in alcune zone della provincia di Treviso.
Levadoux e Bonnier ricordano che il nome Sauvignon ha come primo significato «pianta selvaggia» ed infatti per certe sue caratteristiche ampelografiche si avvicina molto alle «Lambrusche dei boschi». Facendo riferimento ad un lavoro del Petit-Lafitte, il Molon (1906) afferma che nulla di preciso è noto circa l'origine del Sauvignon, nè tantomeno la data della sua introduzione nel nostro Paese. Di scritto esiste solo una breve descrizione riportata dall'Acerbi nel 1825 (sulla scorta di studi fatti dal Guidoni) secondo il quale il Sauvignon era coltivato nelle Cinque Terre con il sinonimo di «Piccabon»: ma l'autore afferma anche che, sebbene il vitigno sia molto stimato, viene molto poco coltivato.
Fin qui la storia.
Attualmente il Sauvignon è abbastanza diffuso in molte zone viticole italiane quali Friuli, Trentino, Emilia-Romagna e si sta diffondendo in Toscana, Puglia, Sicilia, ecc. È però fatto inconfutabile che proprio nella nostra Regione ha trovato habitat favorevole e condizioni climatiche tali da fornire vini di ottima qualità.
Certo che prima degli attuali clamori, il Sauvignon come vino ha avuto lunghi anni di mortificanti silenzi.
Francesco Arrigoni su il «Consenso» dà una sua personale spiegazione del fenomeno che mi sento di condividere appieno. «La principale causa per il quale questo vitigno è rimasto nella penombra ancora una volta è la quantità... Le alte produzioni unitarie hanno contribuito ad una massificazione organolettica impressionante. Il Sauvignon in particolare vedeva diluirsi, fino a scomparire, alcune delle peculiari caratteristiche».
Per completezza di informazioni aggiungiamo il fatto che per anni c'è stata poca chiarezza dal punto di vista vivaistico, confondendolo o con il Semillon o ancora con il Savignonas.
Dal punto di vista strettamente tecnico, va subito precisato che produrre un Sauvignon dal gusto internazionale è molto difficile per una lunga serie di fattori. Prima di tutto nel caso del Sauvignon il ruolo dell'ambiente viticolo (il «terroir» francese) è fondamentale e, comunque, molto più importante che in altri vitigni.
Mi raccomandava recentemente un vivaista francese che se volevo ottenere Sauvignon profumati e con gran struttura, dovevo privilegiare i terreni calcarei, addirittura molto calcarei. Sancerre docet. Del resto anche l'esempio della Val de la Loire è propedeutico in tal senso. Sui terreni calcarei il vino risulta essere profumato, con netto sentore di pietra focaia (pierre-a-fusil, da cui il termine Fumè) ma anche di minor durata; sui substrati silicei il bouquet risulta essere meno netto (forse, meglio, meno smaccato) ma possiede gran corpo.
Dal punto di vista enologico i problemi non risultano essere minori, nonostante i miglioramenti siano stati notevoli, sotto il punto di vista delle tecnologie e dei risultati ottenuti. Ciò dipende in parte dalla poca chia-

rezza che esiste a livello di produttore prima, di wine-makers, di opinion-leaders e di consumatori poi, sugli standards qualitativi e di tipicità del Sauvignon, che si allineino magari e soprattutto al gusto internazionale. In altre parole bisognerebbe identificare l'«ideotipo» di Sauvignon che si ritiene valido per i mercati nazionali (e stranieri).
Personalmente prediligo l'equilibrio esistente tra i profumi varietari di spezie aromatiche quali salvia o foglia di pomodoro e peperone ed una struttura adeguata che lo sostenga in bocca. Impossibile da ottenere? Non credo, soprattutto se miglioreranno di pari passo la cultura viticola e la tecnologia enologica che ne supporti il peso.
Fondamentali a questo proposito saranno le ricerche tendenti a chiarire il quadro aromatico del vitigno, assai complessa per la verità. Si pensi, a questo proposito che già nel 1963, Maynard Amerine osservava che quando il Sauvignon cresce in regioni fredde, il suo aroma assomiglia vagamente al moscato; in condizioni climatiche più miti, l'aroma è attenuato ma ancora facilmente riconoscibile. Negli stessi anni Chaudhary avanzava l'ipotesi che il caratteristico aroma del Sauvignon blanc è probabilmente il risultato dell'equilibrio critico di una «complicata miscela di esteri, alcolo e carbonili». Sporrier-Dovaz nel suo «La degustation» osserva che i terreni calcarei, con clima contrastato, esacerbano il bouquet floreale, mentre è moderato dai suoli silicei. I suoi aromi talvolta accentuati evocano le spezie e la paglia. In bocca ha un buon sostegno acido... vino bianco secco dagli aromi floreali violenti, un vino d'estate che deve la sua freschezza e finezza ai terreni argilloso calcarei. ... Il Sauvignon non ha nè la complessità nè la profondità d'uno Chardonnay, di un Riesling o di un Chenin blanc francese, ma è ugualmente uno dei principali vitigni del mondo.
Più recentemente Malcom Sallen (1988) osserva che basse concentrazioni del composto isopropyl-metoxipirazina possono contribuire alle eccellenti sfumature di aroma erbaceo nei vini Sauvignon blanc. Analogamente ricercatori di S. Michele a/A fanno notare che nel corso di alcuni studi in Trentino sono state rilevate note di peperone verde, foglia di pomodoro, patata cotta (tutti aromi attribuibili al gruppo delle *pirazine*), nota floreale di sambuco, garofano e buccia di limone (che dovrebbero implicare composti diversi dalle pirazine).
Queste note bibliografiche danno solo marginalmente un'idea della complessità del problema dell'aromaticità del vino Sauvignon, collegate ad una razionale tecnica di coltivazione di campagna. Perché, in fondo, il problema centrale di questo vino consiste proprio nel coniugare obiettivi enologici, ambiente pedoclimatico, attitudine viticola del substrato pedogenetico, scelta clonale e ricerca aromatica.
Solamente in questa direzione si potrà sperare in futuro di ottenere degli ottimi Sauvignon non dovuti a casuali condizioni atmosferiche, ma frutto di corrette tecniche di coltivazione in campagna associate ad adeguate tecnologie enologiche.
Solamente operando in questo senso il Sauvignon non sarà solo ... moda

Le norme nelle varie zone doc

Per una corretta etichettatura

La designazione del prodotto non viene sempre rispettata. La distillazione obbligatoria 1989/90

di Marco Zampar

Come sempre mi rivolgo a tutti gli operatori del settore, con particolare riguardo agli «scrivani» (alle quotidiane fatiche dei quali mi sento particolarmente vicino) che svolgono un lavoro fondamentale per la gestione delle cantine, il più delle volte non riconosciuto o non tenuto nella giusta considerazione.

Documenti commerciali

Il più volte ricordato Reg. C.E.E. 986/89, all'art. 2, paragrafo 1, lettera d) stabilisce che quando il documento commerciale (bolla dei beni viaggianti) ha funzione di documento di accompagnamento dei vini deve riportare:
— il numero ed il volume nominale dei recipienti contenenti il prodotto;
— il quantitativo totale trasportato.
Ad esempio: 60 bottiglie da l. 0,75 V.Q.P.R.D. bianco Colli orientali del Friuli Tocai friulano 1988 (indicazione del colore, completa designazione della D.O.C. e del vino, dell'annata se espressa in etichetta, ai sensi dall'art. 19 del Reg. C.E.E. 2392/89) totale l. 45.

Etichette

Oltre alle varie indicazioni obbligatorie che riguardano la capacità, la gradazione alcolica, la ragione sociale dell'imbottigliatore ed il luogo di imbottigliamento, le nuove indicazioni ecologiche va tenuta presente la designazione del prodotto che non sempre viene rispettata. Vediamo, in sintesi, cosa prevedono le norme in vigore.

Colli orientali del Friuli

Il disciplinare di produzione all'art. 2, ultimo comma stabilisce: «L'indicazione del vitigno in etichetta deve essere effettuata in posizione immediatamente sottostante all'indicazione della denominazione di origine (Colli orientali del Friuli) ed in caratteri non superiori, in dimensioni ed ampiezza, a quelli utilizzati per indicare la denominazione stessa».

Grave del Friuli

L'art. 2, ultimo comma prevede: «L'indicazione delle specifiche di cui sopra (i singoli vini) in etichetta deve essere fatta con caratteri non superiori alla metà di quelli usati per la denominazione di origine controllata "Grave del Friuli"».

Collio

L'art. 8 del nuovo disciplinare, in corso di pubblicazione, stabilisce al punto 2): «le specificazioni di colore (bianco, rosso) o di vitigno in aggiunta alla D.O.C., "Collio" o "Collio goriziano" debbono figurare immediatamente al disotto dell'indicazione "denominazione di origine controllata" ed in caratteri le cui dimensioni non superino i due terzi di quelli usati per indicare la denominazione di origine stessa».

Carso

L'art. 2 stabilisce: «In etichetta, in luogo della denominazione "Carso" accompagnata dal nome del vitigno, può figurare il nome del vitigno seguito dalla specificazione "del Carso". Analogalmente il vino "Carso" senza altra qualificazione potrà essere designato in etichetta anche come "Rosso del Carso". In etichetta, di seguito alla denominazione di origine controllata "Carso" e le relative specificazioni di colore o di vitigno, potrà comparire con caratteri inferiori la tradizione letterale in lingua slovena».

Latisana del Friuli - Isonzo - Aquileia

I relativi disciplinari di produzione non stabiliscono norme per cui si fa riferimento alla disciplina nazionale e comunitaria in vigore.

Vini da tavola con indicazione geografica

Secondo quanto stabilito dall'art. 5 del D.M. 5.8.82, le diciture relative al «nome geografico» e al «nome della varietà di vite» devono essere riportate in modo collegato e con posizione vincolata rispetto alla dicitura *Vino da tavola*. Più esattamente le due indicazioni aggiuntive devono essere:
— sulla stessa riga o
— nella riga immediatamente precedente o
— in quella immediatamente successiva
rispetto alla dicitura *Vino da tavola* senza che fra l'una e l'altra ci siano «scritte o segni grafici» di qualsiasi tipo. Tale designazione va fatta con caratteri della stessa grandezza, salvo specifica autorizzazione ministeriale per l'indicazione del vino. Esempi corretti:

Pinot bianco
vino da tavola
del Friuli-Venezia Giulia

* * *

Pinot bianco
del Friuli-Venezia Giulia
vino da tavola

* * *

Pinot bianco
vino da tavola
del Friuli-Venezia Giulia

* * *

Distillazione obbligatoria

A seguito del telegramma del Ministero dell'agricoltura del 21 dicembre scorso siamo in grado di anticipare gli orientamenti ufficiali della distillazione obbligatoria che, ormai ne siamo abituati, scatterà anche per questa campagna vitivinicola. Il quantitativo di vino da essere sottoposto alla distillazione nell'ambito comunitario è stato individuato in 4.620.000 ettolitri, di cui 1.900.000 a nostro carico, in questo quantitativo va inclusa la quota di distillazione preventiva assolta dai produttori obbligati. Come previsto dalla regolamentazione comunitaria in vigore, da tale obbligo verranno esentati i produttori la cui resa per ettaro di vino da tavola dichiarato nella denuncia di produzione, risulterà inferiore al 70% della resa media nazionale.

Giunge anche notizia che la Commissione C.E.E. sta vagliando l'ipotesi che, nella fascia di rese comprese tra il 70% della media nazionale ed i 90 ettolitri ettaro, le aliquote di obbligo vengano stabilite in misura progressiva anziché in quella fissa del 13% come per lo scorso anno.

Il Ministero dell'agricoltura, su segnalazione delle Organizzazioni di categoria, ha richiesto alla Commissione comunitaria di prevedere, anche per quest'anno, la deroga dall'applicazione dell'aliquota del 75% per le rese per ettaro di vino da tavola superiori al 200% della resa media nazionale. In ogni caso, anche con l'ottenimento di questa deroga, per le rese più elevate si prevedono aliquote di obbligo di una certa consistenza.

Il vino da tavola ottenuto da declassamento di un V.Q.P.R.D. posteriormente dal 1° luglio 1989 e la sua superficie di origine vanno aggiunte al vino da tavola della vendemmia 1989 ed alla superficie di origine di quest'ultimo. La somma degli ettolitri va divisa per la somma delle rispettive superfici di origine ottenendo così la resa media ponderata (in ettolitri di vino feccioso) dalla quale si determina l'aliquota di calcolo per la distillazione obbligatoria

Il tecnico risponde

Molti produttori di vino si sono accorti come, in sede d'imbottigliamento, notevole sia l'influenza delle tecniche utilizzate sulla variazione dei gas disciolti nel vino, e quanto importanti siano le modificazioni che si verificano nelle caratteristiche organolettiche dello stesso a causa di tali fenomeni.

* * *

Due sono i gas (ossigeno ed anidride carbonica) che, in sede d'imbottigliamento, possono veder variare il loro contenuto nel vino, cosa che può determinare anche consistenti variazioni nelle caratteristiche organolettiche degli stessi. L'aereazione di un vino comporta la comparsa di diverse alterazioni: le sostanze aromatiche vengono modificate o distrutte; appare un gusto di amaro legato alla presenza di etanale. La modificazione dei caratteri organolettici dei vini conseguente all'introduzione di aria al momento dell'imbottigliamento è, più comunemente, chiamata «malattia da bottiglia». Si è notato che, nel corso dell'imbottigliamento, la quantità di ossigeno che entra in soluzione (0,2 - 1,5 ml/l) varia con la pressione del liquido, ed è dello stesso ordine sia che il vino scenda lungo le pareti della bottiglia, cosa che aumenta la superficie di contatto ma impedisce la formazione di emulsione, sia che penetri a grossi getti, cosa che produce l'effetto contrario.

Sono quattro le occasioni, in sede di imbottigliamento, durante le quali l'ossigeno può sciogliersi nel vino:

— nel corso del travaso dalla vasca di alimentazione;
— nel serbatoio di alimentazione dell'imbottigliatrice;
— durante il riempimento;
— a partire dallo strato d'aria che si trova al di sopra del vino nella bottiglia dopo il riempimento.

In un travaso l'arricchimento in ossigeno varia secondo il metodo utilizzato: se il vino viene pompato immettendolo in vasca dal basso la dissoluzione è pari a 0,1 - 0,2 ml/l; al contrario, se cade dall'alto può raggiungere valori anche di diversi millilitri per litro.

È quindi sicuramente consigliabile la prima di queste metodologie, cercando anche di saturare, prima del travaso, la vasca con un gas inerte.

Nel serbatoio di alimentazione dell'imbottigliatrice l'assorbimento di ossigeno è generalmente scarso perché la turbolenza del liquido è piccola e la superficie e la durata del contatto del vino con l'aria sono molto limitate; d'altra parte, è spesso facilmente realizzabile una protezione del vino con gas inerti. Durante il riempimento della bottiglia, il contatto del vino con l'aria è molto breve, ma si effettua su una superficie relativamente ampia e, in alcuni casi, con turbolenza. La dissoluzione è, in media, di 0,5 - 1,6 ml/l; il tipo di imbottigliatrice impiegata ha scarsa influenza su questo fenomeno, tuttavia quelle a depressione comportano una dissoluzione di ossigeno minore di quelle a compressione. La quantità di ossigeno disciolto pare sia influenzata dalla lunghezza della cannula del rubinetto di riempimento: la quantità minima di ossigeno disciolta si ottiene utilizzando una cannula lunga.

Nelle imbottigliatrici a contropressione, se prima dell'introduzione del vino si evacua l'aria con una controcorrente di gas inerte, l'assorbimento di ossigeno diminuisce della metà. Pare comunque che la quantità di ossigeno disciolta nel corso del riempimento è piccola e senza alcuna incidenza sulle qualità organolettiche dei vini imbottigliati. L'aria che si trova al di sopra del liquido dopo il riempimento è all'origine della maggior parte dell'ossigeno che si scioglie nel vino nel corso dell'imbottigliamento.

La quantità di ossigeno disciolto è tanto maggiore quanto più grande è lo spazio che rimane tra il tappo ed il livello superiore del liquido, ed il fenomeno è ancor più accentuato nelle bottiglie di piccola capacità. Nel caso di una tappatura con sughero, all'atto della chiusura, si produce una pressione che aumenta la solubilità dell'ossigeno di circa 1 mg/l.

Per limitare la dissoluzione dell'ossigeno in tale fase, i costruttori di impianti d'imbottigliamento propongono riempitrici che utilizzano un gas inerte per evacuare l'aria dal collo della bottiglia dopo il riempimento e prima della tappatura.
È pure consigliabile, regolando l'altezza delle cannule di riempimento delle imbottigliatrici, ridurre al minimo lo spazio di testa tra il sughero e il pelo superiore del vino.
Di fondamentale importanza è il tenore in anidride carbonica dei vini in relazione alle loro caratteristiche organolettiche. Durante l'imbottigliamento si produce, a seconda del procedimento adottato, una diminuzione o, più raramente, un aumento, del tenore in anidride carbonica.
Per i vini tranquilli il riempimento in contropressione di anidride carbonica comporta un aumento che è nettamente più elevato per l'imbottigliamento a freddo che per quello a caldo; la dissoluzione è accentuata allorché si effettua un «lavaggio» della bottiglia con una corrente di CO_2. Al contrario, il riempimento a pressione differenziale provoca una perdita sensibile di anidride carbonica, più accentuata nell'imbottigliamento a caldo. Le perdite di anidride carbonica sono tanto più sensibili quanto più elevati sono il tenore iniziale e la temperatura di imbottigliamento e soltanto un imbottigliamento effettuato con l'ausilio di un sistema in contropressione di anidride carbonica può provocare un arricchimento nel vino della stessa ●

Vanni Tavagnacco

I vini La Delizia sponsors al Mondiale

È ormai sicuro: i Viticoltori Friulani La Delizia saranno fornitori ufficiali ai Mondiali di Calcio del 90. La notizia è stata accolta con entusiasmo e con grande soddisfazione da tutti i soci della Cantina, nelle zone di Casarsa e Cervignano. Ma si tratta di un grande riconoscimento per tutti i vini friulani, che grazie a La Delizia entreranno a far parte a pieno titolo di una manifestazione di questa importanza internazionale.
Vini La Delizia sono stati serviti già al Palaeur di Roma, in occasione delle estrazioni dei gironi finali dei Mondiali. E vini friulani saranno serviti in occasione di tutti i pranzi ufficiali e nei ristoranti e buffet del Villaggio Mondiale e del grande Centro Stampa di Roma.
Per festeggiare questo grande risultato, già dai prossimi mesi sulle etichette dei vini La Delizia farà la sua comparsa la mascotte ufficiale dei Mondiali. Un riconoscimento meritatissimo, che viene a coronare idealmente una storia fatta di sessant'anni di lavoro e di impegno, a tutti i livelli operativi.
I Viticoltori Friulani La Delizia, che sono tra i maggiori produttori di vini d'Italia, hanno al loro attivo una organizzazione di primordine. Una collaudatissima esperienza nella vinificazione ha saputo compiere in questi anni grandi passi anche sul piano di una sempre maggiore qualificazione della produzione. È dello scorso anno la proposta al mercato della nuova linea «La Delizia Vip», che è stata accolta con notevole successo. Parallelamente è stato fatto un grande lavoro anche sul piano della organizzazione commerciale, che si sta muovendo con grande dinamismo sul mercato italiano, ma anche negli Stati Uniti d'America, in Canada e su tutti i mercati europei.
I riconoscimenti non sono mancati: dai numerosi Oscar di Pramaggiore al Grand Prix di Montreal, a «La Fenice 1984», che ha segnato la prestigiosa affermazione de La Delizia tra tutti gli spumanti triveneti. In questo senso, l'operazione «Mondiali» viene a confermare il prestigio e la notorietà di cui godono i vini de La Delizia, che sono ormai di casa in tutto il mondo. Ed è anche una soddisfazione in più, per tutti i friulani, che proprio a Udine ospiteranno alcune importanti partite dei prossimi Mondiali di calcio ●

Notizie

Bertiolo apre le sagre del vino

Con un importante convegno sulla vivaistica regionale, dal titolo «Ritorniamo nel vigneto: la vivaistica punto di partenza per la qualità dei nostri vini», Bertiolo aprirà come di consueto la stagione delle feste del vino nel Friuli-Venezia Giulia. Quella del '90 è la 41ª festa del vino, organizzata dalla Pro Loco, presieduta dal dinamico presidente Nino Paternoster.
Ma non solo di festa popolare si tratta, o di presentazione dei nuovi vini, ma anche di un originale concorso, giunto ormai alla 7ª edizione, denominato «Bertiul tal Friul».
Nato come un concorso dei vini delle Grave, ora è stato esteso anche ad altre due zone Doc e precisamente Latisana ed Aquileia. Il concorso si svolge in due fasi. Una prima riguarda la selezione dei vini da parte di 5 commissioni composte da enotecnici, giornalisti enogastronomi, sommeliers. Ai primi tre vini classificati, per ogni categoria vengono consegnati tre importanti riconoscimenti. Ma non finisce qui. Questi vini, primi classificati, vengono quindi inviati per un'ulteriore degustazione in un paese estero, dove una apposita commissione esprime un ulteriore giudizio.
Il primo vino classificato, ottenuto con la media dei punteggi, fa vincere all'azienda produttrice un quadro in mosaico, raffigurante la cantina o l'etichetta, appositamente preparato dall'artista bertiolese Alverio Savoia.
Grande è sempre stata la partecipazione a questa originale e simpatica iniziativa, ora, come dicevamo, allargata ad altre zone Doc ed anche agli spumanti di pregio di tutta la Regione.
Il «Friuli classico» parteciperà quest'anno per la prima volta, e sarà un'uscita ufficiale in attesa del riconoscimento della Doc.
Bertiolo, come tutti sanno, è un simpatico paese del medio Friuli, sulla strada Napoleonica, noto fin dai tempi antichi specialmente per i suoi vini bianchi. A Bertiolo nascono le prime olle del fiume Stella.
Sotto la linea dei vigneti inizia quindi la zona di risorgenza delle acque, stupenda dimora di fauna ittica di tutte le specie, ma nota soprattutto per la trota salmonata. Paesaggio incantevole anche per la flora spontanea di queste zone, specialmente nelle frazioni di Sterpo e di Virco.
Tutti a Bertiolo quindi, dal 16 al 25 marzo, per la festa del vino, per la mostra e il concorso dei vini Doc.
Ma soprattutto per il giorno 19, lunedì, sono invitati tutti i viticoltori per l'importante convegno sulla vivaistica.
Al presidente Nino Paternoster, al suo predecessore Franca Della Siega, ed a tutti membri della Pro Loco l'augurio e lo stimolo a continuare queste utili iniziative, da parte del «Vigneto chiamato Friuli»●

Il Comitato friulano difesa delle osterie

Nella suggestiva cornice della Casa del vino, sotto l'attenta regia del neo presidente colonnello Rolando Parisotto, si è riunito il Consiglio direttivo del Comitato difesa osterie friulane, che in tale occasione ha formalizzato alcune variazioni del proprio statuto e ripartito i nuovi incarichi sociali.
Si è provveduto infatti a variare la denominazione del sodalizio trasformandola da Comitato per la difesa delle osterie del Centro storico in Comitato friulano difesa osterie, intendendo così estendere la propria opera di tutela dei tipici locali a tutto il territorio del Friuli.
Il Comitato si prefigge di conseguire la salvaguardia del valore culturale e sociale dell'osteria, intesa come luogo di civile convivenza. Il gusto del mangiare antico, la scelta dei vini e delle bevande sono patrimonio e tradizione che non vanno persi, pena la caduta di quei valori fondamentali su cui si basa la società friulana. Non solo alla civiltà del bere e del mangiare il Comitato intende fare opera di proselitismo, ma anche, e con egual forza, alla salvaguardia fisica ed ambientale dei luoghi dove questa civiltà si esprime, convinto che il tessuto sociale delle comunità trae linfa vitale da ciò che, fin dai secoli passati, l'osteria ha rappresentato per la società friulana.
Il Consiglio dei soci fondatori ha mutato denominazione, diventando Giunta dei 20, la quale, pur conservando piena responsabilità gestionale ed organizzativa, potrà essere integrata con la cooptazione di soci la cui esperienza e disponibilità potranno rivelarsi utili alla finalità del comitato stesso. A questo proposito il Presidente ha proposto, e la giunta ha approvato, la cooptazione dei soci Pietro Fortuna, Fabio e Claudio Bertolissi, Oscar Simonetto, Carlo Feruglio, Giorgio Del Fabbro, Alberto Cojutti, Piero Vidoni, Marco Balestra, Vanni Tavagnacco e Franco Madeddu.
Il Comitato ha altresì provveduto alla ripartizione delle cariche sociali, che vedono eletto alla vicepresidenza Luciano Feruglio ed alla segreteria Luigino Turchetti. La giunta esecutiva sarà formata da Michele Mellano, Andrea Valcic, Enzo Driussi, Paolo Micoli, Giampaolo Zoffi, Leo Basaldella; tesoriere sarà Giorgio Pittini.
Nel collegio dei revisori dei conti appaiono Bruno Santini, Gianni Ganis e Romano Pellegrini.
Una novità del nuovo statuto riguarda le osterie che facciano domanda di adesione al comitato: esse potranno aderirvi qualora la Giunta dei 20 a maggioranza dei 2/3 riscontri nelle stesse il necessario valore ambientale e la qualità dei prodotti erogati e del servizio, tali da poterle fare considerare uno di quegli ambienti che rientrano nelle finalità del comitato. A tal riguardo è stata istituita una commissione paritetica composta da 5 membri della Giunta esecutiva (Fulvio Barbiani, Roberto Roccaforte, Luciano Gerussi, Pierino Zanier e Sergio Della Rossa) e da altrettanti rappresentanti dei gestori delle osterie socie, al

fine di programmare ed organizzare le attività delle osterie e di stabilire calendario e modalità delle manifestazioni. Tommaso Giurleo sarà il presidente del collegio dei probiviri affiancato da alcuni soci cooptati.
Ultimate le formalità statutarie il Presidente ha quindi illustrato le iniziative che il comitato ha intrapreso durante il 1989, quali il corso per amatori del vino, articolato in 10 lezioni di degustazione tenutesi alla Casa del vino e, fra le altre, la festa in occasione della ricorrenza di Santa Lucia, ha visto il comitato promotore di omaggi floreali alle signore e doni e dolci ai bambini, naturalmente nelle osterie tipiche del nostro capoluogo dove venivano serviti trippe e vino novello.
Il consiglio direttivo ha poi preso in esame le varie attività che impegneranno il comitato nel prossimo futuro. È in fase di piena attuazione il tesseramento 1990, e sono in studio tutte quelle iniziative da attuare in vista dei Mondiali '90. Il Presidente, in chiusura della riunione, ha ribadito l'impegno, proprio e del Comitato tutto, ad estendere la propria attività in difesa delle ormai poche osterie sopravvissute, per evitare il rischio di doverle, quanto prima, classificare quali reperti archeologici, testimonianze di tempi ormai passati. Osterie e trattorie tipiche, infatti, si stanno trasformando in contenitori alternativi, come dimostrano gli ultimi eventi: il «Fornaretto», divenuto ultimamente ristorante cinese, e «Alla Concordia», ormai pronta a trasformarsi in verace pizzeria napoletana!

Luciano Feruglio

A salvaguardia delle varietà autoctone

Nell'ambito dei programmi di selezione clonale e di conservazione del materiale ampelografico di sicuro interesse per la viticoltura della nostra regione, il Centro regionale vitivinicolo intende costituire campi di conservazione dei biotipi di vecchie varietà autoctone friulane (quali Schioppettino, Tazzelenghe, Pignolo, Ribolla gialla, Malvasia istriana, Gamay, Malbeck, Terrano, Verduzzo friulano, Picolit, Refosco dal p.r., Tocai friulano, Fumat, Ucelut, Coneute, Cianorie, Fornarin, Sciarlin ecc.) e altre varietà coltivate in Friuli (Merlot, Cabernet franc e sauvignon, Pinot bianco e grigio, Sauvignon, Riesling renano ed italico ecc.) che siano state impiantate almeno 40-50 anni fa.
Alcuni tralci di dette varietà verranno prelevati per poter essere utilizzati come materiale di base per la costituzione di alcune barbatelle innestate da utilizzarsi nei succitati campi di conservazione. Perciò, il Centro regionale vitivinicolo invita tutti i viticoltori che possiedano o siano a conoscenza di viti che corrispondono ai requisiti sopracitati, di dare comunicazione allo stesso, telefonando, in orario d'ufficio ai seguenti numeri:

0432-297068 / 509394 / 506097

Data l'importanza del lavoro sperimentale da attuarsi, siamo certi di una vostra fattiva e concreta collaborazione

Fatti & Volti

A Salonicco (Grecia) è stato rinnovato il vertice dell'Organizzazione che riunisce e rappresenta, a livello mondiale, oltre ventimila tecnici enologi operanti in più di quindicimila aziende e che si chiama: Union Internationale des Oenologues con sede a Parigi e la formalizzazione degli incarichi è avvenuta proprio nella capitale francese sede dell'Organizzazione. Ezio Rivella già riconfermato in più mandati ha lasciato la Presidenza al francese Pierre Bedot; alla Vice Presidenza è stato chiamato lo spagnolo Ramon Viader, mentre l'incarico di Segretario Generale è stato affidato a Giuseppe Martelli che subentra alla spagnola Isabel Mijares Garcia Pelayo.
Per la prima volta la Segreteria Generale è stata affidata ad un italiano. Questo Organo svolge un ruolo fondamentale e determinante a cui non solamente è affidato il compito di gestire l'Ente ma anche di coordinare le attività delle diverse Associazioni nazionali, nonché rappresentare gli enologi mondiali ai più alti livelli.
La candidatura di Giuseppe Martelli è stata proposta, oltre che dai rappresentanti italiani, dai delegati dei principali Paesi produttori: Francia, Germania e Spagna, a dimostrazione della considerazione in cui i tecnici vitivinicoli italiani sono tenuti in ambito internazionale.

La scheda di Giuseppe Martelli

Nato a Galliate (Novara) 39 anni fa. Nel 1971 si è diplomato enotecnico e nel 1975 si è laureato in biologia. Dopo un periodo di collaborazione con una importante azienda vitivinicola della Sardegna è stato assistente all'Istituto Sperimentale per la viticoltura e l'Enologia di Conegliano e nel 1975 ha avuto la cattedra di Scienze all'Istituto Statale di Enologia di Conegliano. Dal 1978 dirige l'Associazione Enotecnici Italiani. È membro del Comitato Nazionale per la Tutela delle Denominazioni di Origine dei Vini. Dal 1979 è rappresentante per l'Italia in seno all'Union Internationale des Oenologues dove, recentemente, è stato nominato Segretario Generale

Al Castello di Susans e al Folador di Aiello

Con la recente acquisizione di due nuove proprietà in Friuli, la Formentini, di San Floriano del Collio, allarga i propri interessi anche ad altre D.O.C. regionali. Si tratta del Castello di Susans, e terre annesse, situato a diciotto Km. da Udine, tra le colline moreniche del Friuli centrale vicino a San Daniele (zona D.O.C. grave del Friuli) e del «Folador» di Aiello del Friuli (zona D.O.C. Aquileia). Il centro aziendale, risalente al '700, è caratterizzato, tra l'altro, da un grande fabbricato detto in friulano «Folador», per il fatto che esso veniva usato per pigiare l'uva.
Gli immobili suddetti, in corso di ristrutturazione, saranno aperti al pubblico nel '90, con varie destinazioni: il primo diverrà un Centro Congressi con annesso ristorante, il secondo un museo della Civiltà contadina. Le uve affluiranno invece alla cantina di San Floriano del Collio, per la quale è già stato presentato al Comune un progetto di ristrutturazione per adeguarla alle nuove necessità ed alla esigenza di ampliare anche il «Museo del Vino» già esistente

Il Natale del Ducato

Quattro momenti fotografici colti, dallo Studio Pavonello di Udine, della 32esima Dieta del Ducato dei vini friulani a Villa Manin di Passariano, dedicata al Natale. Nel corso della cerimonia, come abbiamo già riferito nel precedente fascicolo del «Vigneto chiamato Friuli», ha ricevuto le insegne ad honorem del sodalizio il nuovo assessore regionale all'Agricoltura Ivano Benvenuti con altri trentadue nuovi Nobili giunti in Friuli da ogni parte d'Italia. La Dieta ha anche offerto l'occasione per il gemellaggio del Ducato, padrini i «cugini» della Confraternita della vite e del vino di Pramaggiore guidati dal loro Gran Maestro Rudy Hofer, con la Confraternita Alpe Adria Cocina de aqua. Nel corso della cerimonia nella sala maggiore della Villa il Magnifico Reggitore giornalista Isi Benini ha dato lettura della splendida presentazione dello scrittore Carlo Sgorlon al libro «Verdefriuli» sull'agriturismo regionale, opera dello stesso giornalista Isi Benini. Nelle 4 immagini fotografiche della manifestazione: 1) il suggestivo momento dell'accensione di 500 candeline, per altrettanti ospiti che hanno intonato, al dessert del simposio, il canto del Natale. 2) Il gemellaggio della Confraternita Cocina de aqua alla presenza dei confratelli di Pramaggiore. 3) Il gruppo dei nuovi Nobili con al centro, assistito dalle arialde del Ducato, il Duca onorario e primo Duca del sodalizio friulano prof. Ottavio Valerio. 4) La monumentale torta di Natale in cioccolata (del peso di oltre un quintale per una lunghezza di tre metri) realizzata per l'occasione dal pasticciere del ristorante «del Doge» di Delino Macor, Giustiniano Candotto di Gonars

Lezioni per amatori di vino

Nel periodo dal 20 novembre al 21 dicembre 1989, presso la Casa del vino di via Poscolle, si è tenuto un 1° Corso per amatori del vino.
L'iniziativa è stata promossa da un appassionato cultore del buon bere e del buon mangiare, non solo friulano, Luigino Turchetti.
Il Corso si è articolato in 10 lezioni teorico-pratiche di tecnica della degustazione, attraverso la preziosa collaborazione di alcuni enotecnici appartenenti alla Sezione Friuli-Venezia Giulia dell'Associazione enotecnici italiani. Ben tre sono state le visite ad aziende vitivinicole regionali, presso le quali si è potuto toccare con mano ed approfondire le tematiche già sviluppate a livello teorico nelle lezioni alla Casa del vino.
Le finalità del Corso non sono certo state quelle di forgiare dei nuovi sommeliers od esperti specialistici, ma quella di poter sensibilizzare il comune consumatore sulle varie componenti che permettono di definire il livello qualitativo di questa importantissima bevanda - alimento.
A fronte di un notevole disorientamento sul consumo del vino, di una notevole disinformazione del consumatore su quanto viene proposto, a livello alimentare, dalla odierna società dei consumi, i partecipanti al Corso hanno evidenziato alcune realtà e necessità spesso sottovalutate o mal interpretate dagli addetti ai lavori: è necessario innanzitutto ricreare interesse per il vino nei giovani, troppo spesso distolti e distratti da bevande alternative, per scarsa conoscenza ed informazione sulle reali proprietà qualitative del vino.
Va definito correttamente e univocamente il concetto di qualità delle bevande e, più in particolare, di qualità del vino prodotto in Friuli- Venezia Giulia.
Va sicuramente auspicato un sempre maggiore impegno dei produttori al raggiungimento di livelli qualitativi dei vini consoni alle giuste aspettative del consumatore, perseguiti con una politica di serietà e correttezza che tenga anche conto del giusto rapporto qualità- prezzo.
Il Corso si è quindi rivelato un'iniziativa estremamente valida e, così come da insistenti richieste dei partecipanti, verrà riproposto in tempi brevi: sarà più specifico e, soprattutto, aperto a tutti, per un confronto proficuo di plurime esperienze e per un approfondimento delle tematiche che si sono evidenziate di maggior interesse durante la passata tornata di lezioni.
Il Centro regionale vitivinicolo ha già espresso la massima disponibilità alla realizzazione di tale progetto, a fronte della competenza e professionalità dei propri tecnici e della possibilità di utilizzare la moderna sala per degustazioni tecniche di cui il Centro è fornito *(vt)*

Vigneto e... bosco a Villanova di Farra

Volevano già chiamarla l'Amazzonia di Farra e invece... Questi i fatti: su una collina nel Collio c'è un bosco di acacie di 3,8 ettari, mentre la Tenuta Villanova su quel terreno intende impiantare un vigneto come era prima. Però nel 1613! Il Comune di Farra concede la licenza, ma la Forestale nicchia, ed ecco che con il dott. Bertoldo del Dipartimento forestale si trova la soluzione intelligente ed innovativa. La Tenuta Villanova potrà avere il suo vigneto a patto che metta a dimora 5 ettari di bosco pregiato di roveri. Così, almeno per questa volta sono tutti d'accordo, sia i «boscaioli» sia i «vignaioli», o meglio ancora il pubblico ed il privato

Corsi per sommeliers a Udine e Tolmezzo

Dal 6 al 20 novembre u.s., ha avuto luogo, presso la sala degustazioni della Casa del vino di Udine, un II Corso di addestramento professionale per sommeliers.
Il corso, con la presenza di 40 soci, verteva sulla «Tematica della degustazione» e la sala, per questa didattica, è stata di grande conforto per i corsisti. Direttore del Corso è stata la sommelier Nicoletta Furlan.
Anche a Tolmezzo, presso la sala di Palazzo Frisacco, dal 21 novembre al 7 dicembre si è svolto un I Corso di addestramento per sommeliers con la presenza di 30 iscritti. Un corso indirizzato soprattutto alle nuove leve dell'A.I.S. regionale che aveva per scopo «L'introduzione alla degustazione dei vini ed alla viticoltura». A questo corso, oltre ai relatori dell'A.I.S., hanno validamente collaborato gli enotecnici dell'A.E.I., che hanno svolto, con competenza, le lezioni di viticoltura e le tecniche riguardanti l'enologia in generale. Direttore del corso è stato il sommelier Ettore Mazzolini.
La commissione d'esame di abilitazione, svoltasi a fine corso a Udine e Tolmezzo, è stata formata dal Commissario (inviato dalla sede centrale di Milano) Angelo Grando, dal Fiduciario regionale Francesco Deruvo e dal segretario Aurelio Franzolini

foto E. Calice

FRIULI: DOVE IL VINO É ARTE.